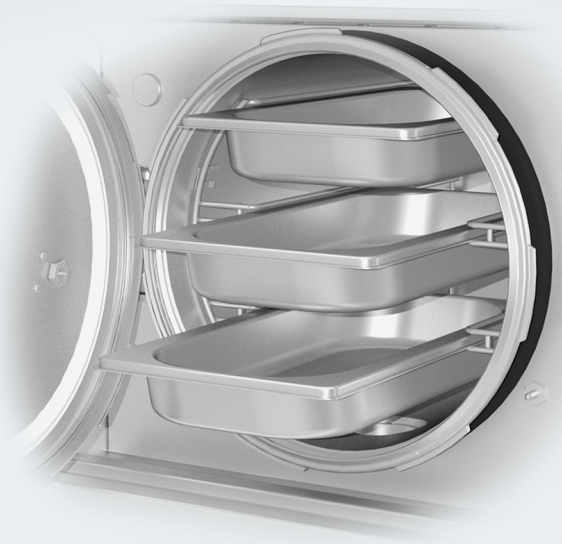
Istruzioni d'uso e di montaggio
Forno a vapore a pressione



Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e di montaggio prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio la prima volta per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

it-CH

M.-Nr. 09 677 480

Indice

Consigli e avvertenze 5

Tutela dell'ambiente 14

Panoramica 15
Vista forno a vapore 15
Accessori in dotazione 16

Dispositivi di comando 17

Funzionamento 18
Temperatura 18
Durata cottura 18
Rumori insoliti 18
Fase riscaldamento 18
Fase di cottura 18
Ciclo di raffreddamento 18
Ripiano di appoggio 18

Prima messa in funzione 19
Impostare la durezza dell'acqua 19
Regolare la temperatura di ebollizione 19
Aprire lo sportello 19
Chiudere lo sportello 20
Pulire il forno a vapore per la prima volta 21

Modalità di cottura 22

Uso 23
Norme operative 23
Cambiare modalità di cottura 25
Modificare la temperatura / durata cottura 25
Interrompere la funzione 26
Continuare la funzione 26

Dispositivi di sicurezza 27
Valvola di sovrappressione/ valvola di sicurezza 27
Protezione antisurriscaldamento 29
Blocco accensione / dispositivo di blocco 30

Nozioni pratiche e importanti 31
Gli attributi salienti della cottura al vapore 31
Recipienti di cottura 31
Recipienti di cottura 31
Recipienti a disposizione 31

Indice

Ripiano ... 31
Alimenti surgelati ... 31
Temperatura ... 32
Durata cottura ... 32
Cottura con liquidi ... 32
Ricette personali ... 32

Cottura al vapore ... 33
Verdura ... 33
Carne ... 36
Insaccati ... 38
Pesce ... 38
Ripiano ... 38
Crostacei ... 41
Molluschi ... 42
Riso ... 43
Pasta ... 44
Canederli ... 45
Cereali ... 46
Legumi, secchi ... 47
Uova di gallina ... 49
Frutta ... 50
Cottura menù ... 51

Usi speciali ... 53
Riscaldare ... 53
Scongelare ... 55
Sterilizzare ... 58
Estrarre succhi ... 62
Preparare yogurt ... 64
Far lievitare la pasta ... 65
Stemperare gelatina ... 66
Fondere cioccolato ... 66
Pelare alimenti ... 67
Conservare mele ... 67
Sbollentare ... 68
Rosolare cipolle ... 68
Igienizzare stoviglie ... 69
Riscaldare salviette ... 70
Sciogliere il miele ... 70
Preparare uova sbattute ... 70

Impostazioni ... 71

Indice

Manutenzione e pulizia ... 73
Indicazioni per la manutenzione e pulizia ... 73
Frontale forno a vapore ... 74
Vano cottura e piano di appoggio ... 75
Accessori ... 75
Griglie di supporto ... 76
Guarnizione sportello / valvola di sicurezza ... 77
Ugello dell'acqua ... 78
Decalcificare ... 79

Cosa fare se . . .? ... 82

Accessori acquistabili ... 87
Recipienti di cottura ... 87
Prodotti per le pulizie e la manutenzione ... 89
Varie ... 89

Avvertenze per l'installazione ... 90

Istruzioni per l'incasso ... 92

Dimensioni incasso ... 93
DGD 4635 (vano d'incasso 380 mm) ... 93
DGD 4635 (vano d'incasso 450 mm) ... 94
DGD 4645-55 (vano d'incasso 381 mm) ... 95
DGD 6635 (vano d'incasso 380 mm) ... 96
DGD 6605 / DGD 6635 (vano d'incasso 450 mm) ... 97

Incasso e allacciamento ... 98

Collegamento idrico ... 99
Avvertenze per il collegamento idrico ... 99
Collegamento tubo di afflusso ... 100
Avvertenze per il tubo di scarico ... 101
Collegamento scarico acqua ... 101

Collegamento elettrico ... 102
Cavo collegamento elettrico ... 103
Schema di allacciamento ... 104

Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia ... 105

Questo forno a vapore è fabbricato conformemente alle vigenti norme di sicurezza. Usi non conformi a quello previsto possono essere causa di infortuni e danneggiare altresì l'apparecchio.

Prima di usare il forno a vapore per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio. Il libretto contiene pure le istruzioni per l'installazione, la sicurezza, l'uso e la manutenzione, per evitare di infortunarsi e di danneggiare il forno a vapore.
Miele declina ogni responsabilità derivante dall'inosservanza delle avvertenze per l'uso.

Conservare il libretto delle istruzioni d'uso e di montaggio. Potrebbe servire ad un altro utente.

Uso corretto

▶ Il forno a vapore è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.

▶ Questo forno a vapore non è destinato per essere usato all'aperto.

▶ Usare il forno a vapore solo come si usa in casa e secondo le modalità contenute nel libretto delle istruzioni.
Altri usi non sono consentiti.

▶ Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente il forno a vapore devono essere sorvegliate se lo usano.
Dette persone possono usare il forno a vapore senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

Sorvegliare i bambini

▶ Attivare il blocco accensione per evitare che i bambini accendano il forno a vapore. Quando il forno a vapore è in funzione, attivare il dispositivo di blocco per evitare che i bambini possano modificare le impostazioni selezionate.

▶ Tenere i bambini di età inferiore a otto anni lontani dal forno a vapore a meno che non siano sorvegliati.

▶ I bambini da otto anni in su possono far funzionare il forno a vapore senza essere sorvegliati solo se sono stati adeguatamente istruiti in modo da farlo funzionare da soli senza pericolo di infortunarsi. I bambini dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

▶ I bambini non devono eseguire lavori di manutenzione e pulizia senza essere sorvegliati.

▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al forno a vapore. Evitare che i bambini giochino con il forno a vapore.

▶ Pericolo di soffocamento! Se i bambini giocano con le parti dell'imballaggio, possono rimanere soffocati se, ad esempio, si coprono o infilano la testa in fogli o sacchetti di plastica. Conservare quindi le parti dell'imballaggio al sicuro dai bambini.

▶ Pericolo di scottarsi! La pelle dei bambini è più sensibile di quella degli adulti alle temperature elevate. Il forno a vapore deve essere installato in un vano alto in modo che i bambini non possano scottarsi con lo sportello caldo.

▶ Le cerniere dell'apparecchio possono rappresentare un pericolo. Accertarsi quindi che i bambini presenti in casa non tocchino queste parti del forno.

Sicurezza tecnica

▶ I lavori di installazione e di manutenzione, oppure eventuali interventi non effettuati correttamente, possono costituire gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e di manutenzione devono pertanto essere effettuati esclusivamente da persone esperte, autorizzate da Miele.

▶ Se il forno a vapore è danneggiato, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai il forno a vapore se si notano danni!

▶ Il funzionamento sicuro e affidabile del forno a vapore è garantito solo se è collegato alla rete elettrica pubblica.

▶ La sicurezza elettrica del forno a vapore è garantita solo se è allacciato a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È oltremodo importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.

▶ I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola del forno a vapore, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni al forno a vapore.
Prima di collegare l'apparecchio, controllare quindi i dati. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non collegare quindi il forno a vapore alla rete elettrica con queste prese.

▶ Per il corretto funzionamento, usare il forno a vapore solo a installazione ultimata.

▶ Questo forno a vapore non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).

▶ Se si toccano o modificano componenti elettriche o meccaniche possono verificarsi infortuni e guasti al forno a vapore.
Evitare assolutamente di aprire l'involucro del forno a vapore.

▶ Se eventuali riparazioni del forno a vapore non vengono eseguite da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.

▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.

▶ Se il cavo elettrico di collegamento rimanesse danneggiato, dovrà venire sostituito da un elettricista qualificato con un cavo speciale, tipo H 05 VV-F (isolato in PVC). V. capitolo "Collegamento elettrico".

▶ Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il forno a vapore dovrà venire staccato completamente dalla rete elettrica. Per staccarlo dalla rete elettrica:

– disinserire i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
– svitare e togliere di sede i fusibili a vite dell'installazione elettrica, oppure
– togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Per toglierla, afferrare la spina e non tirare il cavo.

▶ Le operazioni per il collegamento idrico devono essere effettuate solo da un idraulico qualificato.
La casa produttrice non può essere ritenuta responsabile per danni causati dall'incasso o dall'allacciamento effettuati in modo errato.

▶ Il forno a vapore deve venire collegato solo all'acqua fredda.

▶ Il rubinetto del tubo di alimentazione deve rimanere facilmente accessibile a installazione ultimata.

▶ Prima di collegare i flessibili dell'acqua, controllare che non siano danneggiati.

Consigli e avvertenze

▶ Il sistema Waterproof integrato protegge da danni causati dalla fuoriuscita di acqua solo alle seguenti condizioni:

– l'afflusso e lo scarico dell'acqua sono installati debitamente;
– manutenzione corretta e, in caso di guasti, sostituzione dei pezzi difettosi con ricambi originali;
– in caso di assenza prolungata (ad es. durante le vacanze), chiudere il rubinetto del tubo di afflusso.

Uso corretto

▶ Pericolo di scottarsi! Quando è in funzione, il forno a vapore diventa molto caldo. Fare quindi attenzione a non scottarsi toccando i corpi termici, il vano cottura, le pietanze e gli accessori. Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal forno oppure per le diverse operazioni durante la cottura.
Quando si introducono o si estraggono recipienti di cottura, fare attenzione che il contenuto non fuoriesca.

▶ Quando è in funzione, lo sportello diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Toccare lo sportello solo attraverso il pomello o la maniglia.

▶ Se si riscaldano o sterilizzano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente.
Non riscaldare o sterilizzare mai con il forno a vapore barattoli e contenitori chiusi.

▶ Le stoviglie in plastica non resistenti alle alte temperature o al vapore si fondono a queste temperature alte e possono danneggiare il forno a vapore.
Utilizzare solo stoviglie di plastica resistente alle alte temperature (fino a 100 °C) e al vapore.

▶ Se si conservano gli alimenti nel vano cottura, gli alimenti possono asciugarsi e l'umidità che si genera col tempo può intaccare il forno. Non conservare pietanze pronte nel vano cottura e non utilizzare per la cottura oggetti che possono arrugginire.

▶ Pericolo di ustionarsi! Non aprire mai lo sportello quando l'apparecchio è in uso! Lo sportello può essere aperto solo se

– è terminato il ciclo di raffreddamento,
– il segnale acustico non suona più,
– il simbolo ↦| lampeggia nella visualizzazione durata.

Se si prova ad aprire lo sportello troppo presto, si attiva un segnale di allarme e nella visualizzazione durata appare *door*.

▶ Pericolo di ferirsi! Se si preparano conserve non selezionare temperature superiori ai 95 °C (nei luoghi situati a più di 1000 m sopra il livello del mare invece superiori a 90 °C) altrimenti i vasi scoppiano.

▶ Eseguire la decalcificazione (v. "Manutenzione e pulizia – Decalcificare") esclusivamente quando il forno a vapore è freddo altrimenti possono generarsi fumane corrosive.

▶ Residui di alimenti grossolani possono intasare lo scarico idrico e la pompa. Accertarsi che il filtro a pavimento sia sempre applicato.

▶ Il forno a vapore è in grado di rilevare ed eliminare determinati guasti. Le segnalazioni di guasto da *F06* a *F95* appaiono nella visualizzazione. Lo sportello dell'apparecchio può essere aperto solo se l'indicazione di anomalia nella visualizzazione lampeggia. Se l'indicazione non lampeggia, l'elaborazione del guasto rilevato non è ancora terminata. Ulteriori informazioni al capitolo "Cosa fare se...?".

▶ Forno a vapore con sportello lift: lasciare lo sportello aperto quando il forno è in funzione.

Manutenzione e pulizia

▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire il forno a vapore. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

▶ Le griglie di supporto si possono smontare per i lavori di pulizia (v. capitolo "Manutenzione e pulizia").
Rimetterle in sede correttamente e non usare mai il forno a vapore senza le griglie di supporto montate.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchiatura durante il trasporto ed è fabbricato con materiali conformi alla tutela dell'ambiente e pertanto riciclabili.

Se dunque le diverse parti dell'imballaggio vengono smaltite correttamente, si contribuirà a ridurre il consumo di materie prime e a diminuire il volume dei rifiuti. Il fornitore ritira l'imballaggio.

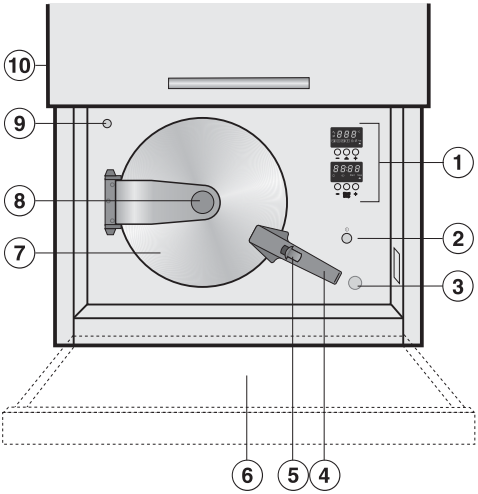
Smaltimento apparecchio fuori uso

In generale gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono pure componenti nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltite coi rifiuti di casa o non correttamente, queste componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio coi rifiuti convenzionali.

Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta ufficiali, riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso. Se necessario, informarsi presso il rivenditore.

Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

Vista forno a vapore



① zona comandi

② tasto On/Off

③ tappo di protezione dispositivo anti-surriscaldamento

④ maniglia sportello

⑤ sblocco sportello

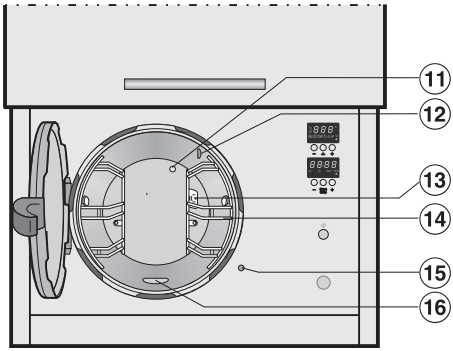
⑥ ripiano di appoggio

⑦ sportello apparecchio

⑧ manopola sportello

⑨ foro di riempimento per decalcificante

⑩ sportello lift (a seconda del modello)



⑪ sensore temperatura

⑫ foro di entrata vapore

⑬ lamiera a rimbalzo per ugello acqua

⑭ griglie di supporto

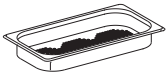
⑮ interruttore contatto sportello

⑯ filtro sul fondo

Accessori in dotazione

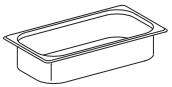
In caso di necessità, è possibile ordinare gli accessori in dotazione e altri ancora (v. capitolo "Accessori acquistabili").

DGGL 1



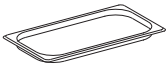
2 recipienti forati
capienza 1,5 l /capienza utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (LxPxA)

DGG 2



1 recipiente non forato
capienza 2,5 l /capienza utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (LxPxA)

Placca di appoggio

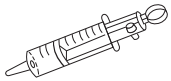


per appoggiare le proprie stoviglie

Dischetti di silicone

per la valvola di sicurezza di sovrappressione

Siringa dosatrice per decalcificante



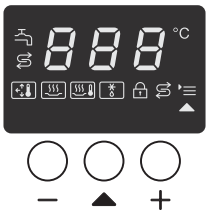
Tagliando di richiesta per decalcificante Miele

Per evitare danni all'apparecchio, usare solo il decalcificante creato appositamente per il forno a vapore a pressione. Inviando il tagliando di richiesta, si riceverà la prima bottiglia (1000 ml) in omaggio.

Libro di cucina "Cottura al vapore"

cucinare e guastare con Miele
le migliori ricette dalla cucina-laboratorio Miele

Indicazione modalità di cottura/temperatura



Simbolo	Significato
	cottura al vapore con pressione
	cottura al vapore
	riscaldare
	scongelare
	dispositivo di blocco
	decalcificare
	impostazioni

Tasto/i	Funzione
- +	impostare la temperatura
▲	selezionare la modalità di cottura

Visualizzazione durata

Simbolo	Significato
	durata cottura
Start	avviare la modalità selezionata
Stop	interrompere la funzione

Tasto/i	Funzione
- +	impostare la durata di cottura
Start	avviare la modalità selezionata
Stop	interrompere la funzione

Temperatura

Tutte le modalità di cottura sono abbinate a una temperatura proposta. È possibile modificare queste temperature proposte per un solo processo di cottura oppure permanentemente (v. capitolo "Impostazioni").

È possibile modificare la temperatura proposta a scatti di 5 °C oppure 1 °C. Se si desidera apportare le modifiche a scatti di 1 °C si dovrà cambiare l'impostazione predisposta alla consegna (v. capitolo "Impostazioni").

Durata cottura

È possibile selezionare una durata di cottura da 1 minuto (*0:01*) a 9 ore e 59 minuti (*9:59*).

Rumori insoliti

Dopo aver acceso il forno a vapore, quando è in funzione e dopo averlo spento si sente un rumore simile a un ronzio.

Il rumore non dipende da un difetto di funzionamento dell'apparecchio, ma viene prodotto dalla pompa per l'acqua di alimentazione e scarico.

Fase riscaldamento

Durante questa fase, il vano viene riscaldato alla temperatura impostata. Nel display viene visualizzato l'aumento della temperatura nel vano cottura.

La durata della fase di riscaldamento dipende dalla quantità e dalla temperatura degli alimenti. In via di massima, la fase di riscaldamento dura 5 minuti circa. Se si cuociono alimenti freddi o surgelati, la fase di riscaldamento si prolunga.

Fase di cottura

Dopo che la temperatura impostata è stata raggiunta, inizia la fase di cottura. Durante la fase di cottura nel display viene visualizzato il tempo restante.

Ciclo di raffreddamento

La durata di cottura termina con un ciclo di raffreddamento.

Durante il ciclo di raffreddamento nell'indicazione modalità di cottura/temperatura viene visualizzata una linea in movimento. Il ciclo di raffreddamento dura circa 1 minuto. Il ciclo si prolunga se la quantità di cibo è piuttosto grande.

Ripiano di appoggio

Prima di aprire lo sportello, estrarre il piano di appoggio. Si potrà così appoggiarvi il recipiente di cottura evitando di perdere l'acqua calda che gocciola.

Impostare la durezza dell'acqua

Alla consegna l'apparecchio è regolato per il grado di durezza acqua "dura". Per funzionare correttamente e per attivare il processo di decalcificazione al momento opportuno, è necessario regolare l'apparecchio secondo la durezza dell'acqua locale. Più l'acqua è dura, più frequentemente dovrà venire decalcificato il forno a vapore.

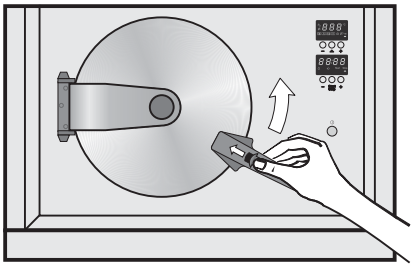
- Verificare quale durezza dell'acqua è impostata ed, eventualmente, impostare la durezza esatta (v. capitolo "Impostazioni – Durezza acqua").

Regolare la temperatura di ebollizione

Il punto di ebollizione dell'acqua dipende dall'altezza sopra il livello del mare.

Alla consegna, il forno a vapore è impostato per un'altezza al di sotto di 1000 m. Se il luogo di installazione è a più di 1000 m sopra il livello del mare si deve modificare l'impostazione alla consegna (v. capitolo "Impostazioni").

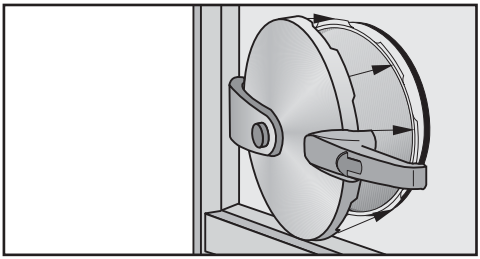
Aprire lo sportello



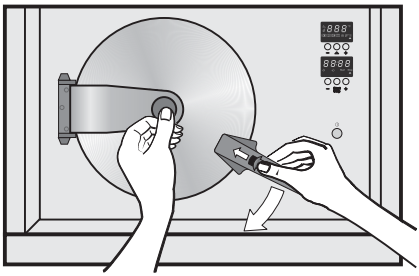
- Spingere con il pollice della mano destra lo sblocco sportello in avanti e ruotare la maniglia verso l'alto.

Quando la maniglia è in posizione orizzontale, lo sportello è sbloccato e può essere aperto.

Chiudere lo sportello



- Mettere la maniglia in posizione orizzontale.
  Solo in questa posizione le lamelle dello sportello e del vano cottura (v. frecce) possono incastrarsi a vicenda.



- Tenere premuto con la mano sinistra il pulsante sullo sportello del forno.
- Spingere con la mano destra la maniglia verso il basso finché si incastra. Spingere in avanti il blocco sportello con il pollice. In questo modo il vano cottura viene sfiatato ed è più facile chiuderlo.

Il forno a vapore è pronto per l'uso solo nel momento in cui lo sportello è completamente chiuso.

- Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola dell'apparecchio, allegata alla documentazione in dotazione, nell'apposito spazio al capitolo "Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia".
- Togliere eventualmente fogli protettivi e adesivi.

Pulire il forno a vapore per la prima volta

Accessori / vano cottura

- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.
- Pulire gli accessori a mano o con la lavastoviglie.

Alla consegna il forno a vapore è trattato con un prodotto specifico.

- Per togliere la pellicola del prodotto protettivo, pulire il vano di cottura con uno straccio di spugna, detersivo per lavare i piatti a mano e acqua calda.
- Impostare per 10 minuti la modalità Cottura al vapore con pressione 120 °C per sciacquare le condutture dell'acqua. Procedere come indicato al capitolo "Uso".

Pericolo di ustionarsi!
Evitare assolutamente di aprire lo sportello quando l'apparecchio è in funzione! Pericolo di ustionarsi e infortunarsi.
Se si vuole aprire lo sportello prima del tempo, si attiva un segnale acustico e nella visualizzazione durata appare *door*.

Modalità di cottura

Modalità di cottura	Temperatura proposta	Limiti temperatura*	
		alla consegna	modificati
Cottura al vapore con pressione cuocere alimenti non sensibili alla pressione, estrarre succhi, usi speciali	120 °C	105–120 °C	101–120 °C
Cottura al vapore cuocere tutti i tipi di alimenti, sterilizzare, estrarre succhi, usi speciali	100 °C	40–100 °C	40–100 °C
Riscaldare per riscaldare delicatamente alimenti già cotti	95 °C	95 °C	–
Scongelare per scongelare delicatamente surgelati	60 °C	50–60 °C	50–60 °C

* È possibile modificare la temperatura proposta a scatti di 5 °C nei limiti sopra menzionati. Se si desidera apportare le modifiche a scatti di 1 °C si dovrà cambiare l'impostazione predisposta alla consegna (v. capitolo "Impostazioni").

Prima di usare l'apparecchio, controllare se il filtro sul fondo è in sede. Diversamente, i residui grossolani di cibo potrebbero intasare lo scarico dell'acqua.

⚠ Pericolo di ferirsi!
Evitare assolutamente di aprire lo sportello quando l'apparecchio è in funzione! Pericolo di ustionarsi e infortunarsi. Sorvegliare soprattutto i bambini!
Aprire lo sportello solo dopo che
- il ciclo di raffreddamento è terminato,
- il segnale acustico non è più attivo,
- il simbolo ↦ lampeggia nella visualizzazione durata.

Se si prova ad aprire lo sportello troppo presto, si attiva un segnale di allarme e nella visualizzazione durata appare *door*.

Norme operative

Selezionare la modalità di cottura

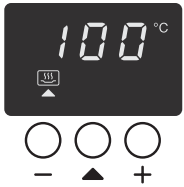
- Chiudere lo sportello.
- Spegnere il forno a vapore con il tasto On/Off.

Nell'indicazione modalità di cottura/ temperatura viene visualizzato quanto segue:

Trascorsi alcuni secondi l'indicazione cambia automaticamente e viene visualizzata la modalità di cottura al vapore con pressione [⇕].

- Se si desidera impostare un'altra modalità di cottura, premere ripetutamente il tasto ▲ finché nell'indicatore appare la modalità di cottura desiderata, ad es. cottura al vapore [≋].

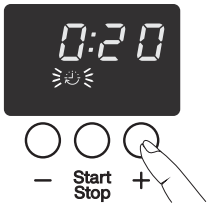
Impostare la temperatura



- Operando coi tasti della temperatura **+** o **-** impostare la gradazione desiderata.

Impostare la durata di cottura

Nella visualizzazione durata appaiono 3 zeri e il simbolo lampeggia.



- Operando coi tasti per impostare il tempo **+** o **-** selezionare la durata che si desidera, ad es. 20 minuti.

Avviare la modalità selezionata

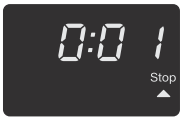
- Premere il tasto Start/Stop.

Nella visualizzazione durata appare "Start", il simbolo non lampeggia più mentre i due punti lampeggiano.

Se lo sportello non è chiuso correttamente, si attiva un segnale acustico e nella visualizzazione durata appare *door*.

Trascorsa la durata di cottura

La durata di cottura termina con un ciclo di raffreddamento.



Nell'indicatore del tempo appare "Stop". Nella visualizzazione durata si spengono il simbolo e "Start". I due punti non lampeggiano più.
Durante il ciclo di raffreddamento nell'indicazione modalità di cottura/temperatura viene visualizzata una linea in movimento.

- Prima di aprire lo sportello e togliere il cibo, aspettare quindi fino a che si attiva più volte il segnale acustico, nella visualizzazione durata appaiono 3 zeri e il simbolo lampeggia.
- Spegnere il forno a vapore.

Dopo lo spegnimento si attiva la pompa. Nell'indicazione modalità di cottura/temperatura appaiono tre lineette orizzontali **- - -**.

Successivamente viene visualizzato °C fino a quando la temperatura nel vano di cottura è superiore a 45 °C. Il forno a vapore si spegne definitivamente solo dopo che si spegne °C.

Pericolo di ustionarsi!
Fare quindi attenzione a non scottarsi toccando il vano di cottura, pietanze che traboccano e accessori. Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono pietanze calde dall'apparecchio.

Dopo l'uso

- Quando nell'indicazione modalità di cottura/temperatura si spegne l'indicazione °C, pulire il vano di cottura con acqua e detersivo per piatti o acqua e aceto.
  Asciugare poi il vano cottura e l'interno dello sportello.
- Chiudere il rubinetto dell'acqua per evitare danni causati da eventuali perdite.
- Chiudere lo sportello quando il vano interno è perfettamente asciutto.

Cambiare modalità di cottura

- Premere il tasto Start/Stop.
- Aspettare finché è terminato il ciclo di raffreddamento.
- Selezionare la modalità di cottura desiderata e procedere come descritto precedentemente.

Modificare la temperatura / durata cottura

È possibile modificare la temperatura e la durata cottura in ogni momento durante la cottura.

- Con il rispettivo tasto **+** o **-** impostare il valore desiderato.

Interrompere la funzione

È possibile interrompere la funzione in ogni momento, ad es. per inserire altri alimenti.

Pericolo di ustionarsi!
Fare quindi attenzione a non scottarsi toccando il vano di cottura, pietanze che traboccano e accessori. Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal vano cottura oppure per le diverse operazioni durante la cottura.

- Premere il tasto Start/Stop.

Nella visualizzazione durata appare "Stop".

Inizia il ciclo di raffreddamento.

- Estrarre il ripiano di appoggio.
- Prima di aprire lo sportello, aspettare quindi fino a che si attiva più volte il segnale acustico e nella visualizzazione durata lampeggia il simbolo .

Continuare la funzione

- Chiudere lo sportello.
- Inserire nuovamente il ripiano di appoggio.
- Premere il tasto Start/Stop.

Viene nuovamente riscaldato il vano e viene visualizzata la temperatura in aumento del vano cottura.

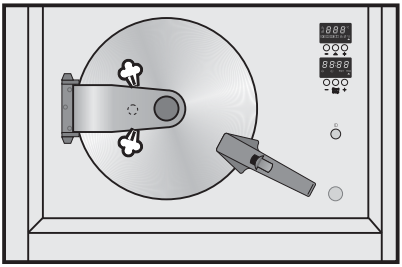
Normalmente il forno a vapore regola automaticamente la pressione e la temperatura. Per eventuali guasti il forno a vapore è dotato di due dispositivi di sicurezza contro l'alta pressione (valvola di sovrappressione e valvola di sicurezza) nonché di un dispositivo di sicurezza contro la temperatura elevata (dispositivo antisurriscaldamento).

La valvola di sicurezza e la valvola di sovrappressione devono essere sostituite ogni 1-2 anni (a seconda della frequenza d'uso).

È vietato apportare modifiche ai dispositivi di sicurezza.

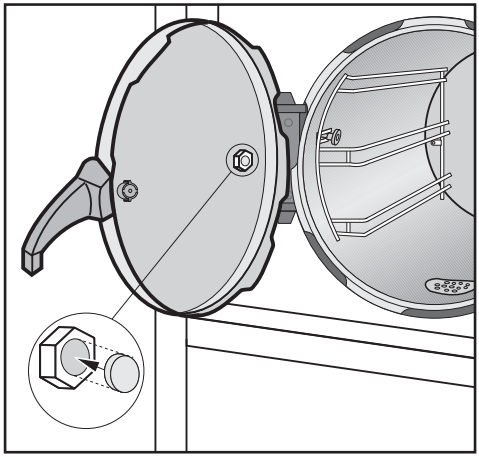
Valvola di sovrappressione/ valvola di sicurezza

La valvola di sicurezza e la valvola di sovrappressione possono scattare singolarmente, contemporaneamente oppure in sequenza.



Quando scattano, fuoriesce del vapore sopra e sotto l'incernieratura dello sportello.

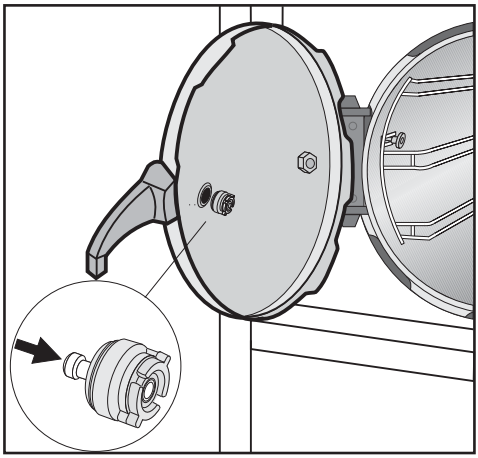
- Premere il tasto Start/Stop.
- Aspettare finché è terminato il ciclo di raffreddamento (v. capitolo "Uso – Interrompere la funzione").
- Aprire lo sportello.



- Controllare dapprima se il disco in silicone è fuoriuscito dalla **valvola di sovrappressione**. Se così fosse, inserire un nuovo disco di silicone (v. capitolo "Panoramica – Accessori in dotazione") nell'apertura della valvola di sovrappressione sul lato interno dello sportello dell'apparecchio.

Ora è possibile riutilizzare il forno a vapore.

- Se la valvola non è scattata, sfilare la **valvola di sicurezza** sul lato interno dello sportello.



- Ripremere il perno di metallo della valvola di sicurezza.
- Applicare di nuovo la valvola di sicurezza. Accertarsi che la guarnizione in gomma sia applicata correttamente.

Ora è possibile riutilizzare il forno a vapore.

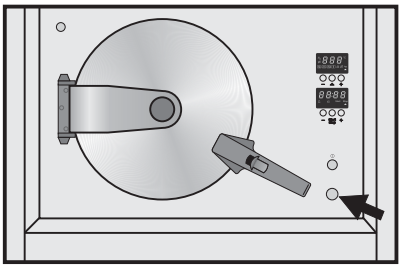
Se scattano di nuovo la valvola di sovrappressione o la valvola di sicurezza rivolgersi al servizio assistenza.

Protezione antisurriscaldamento

Il dispositivo antisurriscaldamento si trova sotto il tasto On/Off. Se scatta a causa di temperature elevate nel generatore di vapore, il riscaldamento del forno a vapore si disattiva automaticamente. Nell'indicazione modalità/temperatura appare *F27* e si avvia il ciclo di raffreddamento.
Quando dopo un minuto il ciclo di raffreddamento è terminato si sentono alcuni segnali acustici. Nell'indicazione modalità/temperatura lampeggia per poco tempo *F27*, poi appaiono tre linee orizzontali **- - -**. Dopo un po' di tempo appare *F20* nella visualizzazione.

- Spegnere il forno a vapore e aprire lo sportello.
- Lasciar raffreddare il forno a vapore per ca. 30 minuti.

Quando il forno a vapore si sarà raffreddato, nella visualizzazione si spegne *F20*.



- Sollevare il tappo di protezione del dispositivo antisurriscaldamento (v. freccia) e premere il dispositivo con un oggetto sottile, ad es. un cacciavite.
- Mettere il tappo di protezione.

Ora è possibile riutilizzare il forno a vapore.

Se il dispositivo antisurriscaldamento dovesse scattare nuovamente, contattare il servizio assistenza.

Blocco accensione / dispositivo di blocco

Per non poter mettere in uso inavvertitamente il forno a vapore oppure per non poter modificare le impostazioni durante l'uso, il forno a vapore è predisposto di blocco accensione / dispositivo di blocco.

Per utilizzare il blocco accensione / dispositivo di blocco si dovrà modificare una volta l'impostazione (v. capitolo "Impostazioni").

Il **blocco accensione** viene attivato **durante l'avvio alla messa in uso**. Quando è attivato, il forno a vapore può essere acceso e spento, ma non può essere messo in uso.

Il **dispositivo di blocco** viene attivato **durante l'uso.** Quando è attivato, il forno a vapore è possibile usarlo solo in modo limitato:

– la temperatura proposta può essere abbassata ma non aumentata;

– la durata di cottura può solo essere abbassata;

– il forno a vapore può essere spento e riacceso, ma non si può selezionare alcuna modalità di cottura.

Attivare

■ Premere il tasto per le modalità di cottura ▲ fino a quando appaiono tre linee e il simbolo 🔒 nell'indicazione modalità di cottura/temperatura

■ Premere il tasto temperatura **+.**

Nell'indicazione modalità di cottura/temperatura appare *0-o* e il simbolo 🔒 lampeggia.

Se si vuole impostare qualcosa con il blocco accensione / dispositivo di blocco attivato, nell'indicazione modalità di cottura/temperatura appare *0-o*.

Disattivare

■ Premere il tasto per le modalità di cottura ▲ fino a quando nell'indicatore appaiono *0-o* e 🔒.

■ Premere il tasto temperatura **-.**

Il blocco accensione / dispositivo di blocco è disattivato.

Nel capitolo "Nozioni pratiche e importanti" sono riportate informazioni di uso generale. Le modalità di cottura di particolari alimenti e/o l'uso specifico di alcune funzioni vengono trattati nei rispettivi capitoli.

Gli attributi salienti della cottura al vapore

Con la cottura al vapore le vitamine e i sali minerali rimangono pressoché inalterati, in quanto non si disperdono nell'acqua di cottura.

A differenza della cottura convenzionale, quella al vapore conserva in larga misura il sapore genuino degli alimenti. Per questo motivo si consiglia di non salare gli alimenti o di salarli a cottura ultimata. Gli alimenti, inoltre, conservano i loro colori freschi e naturali.

Recipienti di cottura

Recipienti di cottura

Il forno a vapore è dotato di speciali recipienti di cottura in acciaio inox. Se lo si desidera, si possono acquistare altri recipienti di differente grandezza, provvisti di fori o senza fori (v. capitolo "Accessori acquistabili"). In tal modo è possibile usare per i diversi alimenti il recipiente di cottura più adatto.

Nel limite del possibile, usare recipienti di cottura con fori. Il vapore può raggiungere così gli alimenti da tutte le parti e cuocerli in modo omogeneo.

Recipienti a disposizione

È possibile usare anche i recipienti che si hanno a disposizione. Si dovrà tenere presente che:

– il recipiente dovrà essere resistente al calore (fino a 100 °C) e al vapore. Se si desidera usare recipienti in materiale sintetico, informarsi presso il fabbricante se sono indicati;

– meno indicati per la cottura al vapore sono i recipienti spessi, ad es. in porcellana, ceramica o coccio. Se il materiale è spesso, il calore non viene condotto in modo ottimale e la durata di cottura è notevolmente più lunga di quella indicata nelle tabelle;

– posare il recipiente di cottura sulla placca di appoggio inserita, non sul fondo del vano;

– osservare che il recipiente non tocchi le pareti del vano. Il vapore non potrebbe circolare liberamente.

Ripiano

È possibile cuocere le pietanze sul ripiano che si desidera oppure contemporaneamente su più ripiani. Il tempo di cottura rimane in ogni caso invariato.

Alimenti surgelati

Per la cottura di alimenti surgelati, il tempo di riscaldamento è più lungo che per alimenti freschi. Più alimenti surgelati si infornano, più lunga è la fase di riscaldamento.

Temperatura

Con la cottura al vapore con pressione nel forno a vapore viene raggiunta una temperatura massima di 120 °C. A questa temperatura è possibile cuocere alimenti non sensibili alla pressione. Cuocere alimenti sensibili alla pressione con la modalità cottura al vapore 100 °C.

Alcuni alimenti molto delicati, come ad es. le bacche, devono essere cotti con una temperatura inferiore a 100 °C per evitare che scoppino. Le istruzioni particolareggiate sono contenute nei rispettivi capitoli.

Durata cottura

In via di massima, la durata di cottura al vapore corrisponde a quella per la cottura convenzionale con la pentola. Se la durata di cottura dipende da determinati fattori, le indicazioni specifiche sono contenute nei rispettivi capitoli.

Con la modalità cottura al vapore con pressione i tempi di cottura si riducono all'incirca della metà.

La durata di cottura non dipende dalla quantità degli alimenti. La durata di cottura per un chilo di patate è uguale a quella occorrente per mezzo chilo.

I dati della durata di cottura riportati nelle tabelle sono indicativi. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

Cottura con liquidi

Aggiungere liquido solo fino a $^2/_3$ di altezza del recipiente per evitare che trabocchi al momento di toglierlo dall'apparecchio.

Con la modalità cottura al vapore con pressione 120 °C, durante la fase di raffreddamento nel vano di cottura si producono correnti d'aria. Le correnti d'aria possono far traboccare in parte gli alimenti dal recipiente e sporcare quindi il vano di cottura. È il caso soprattutto se si cuociono cibi con liquido (minestre, piatti unici, cavolo nero ecc.) e alimenti di consistenza pastosa, ad es. passato di mele.

Si consiglia pertanto di coprire il recipiente di cottura con la placca di appoggio oppure col coperchio (v. capitolo "Accessori acquistabili"). Inserire il recipiente di cottura con coperchio tra le griglie di supporto, non al di sopra.

Ricette personali

Col forno a vapore è possibile preparare le ricette personali, preparate se no in modo convenzionale. La durata di cottura rimane invariata. Si dovrà tenere presente che col vapore gli alimenti non risultano dorati.

Verdura

Alimenti freschi

Pulire la verdura come di consueto, ad es. lavarla, mondarla e tagliarla.

Alimenti surgelati

Le verdure surgelate non devono essere scongelate prima della cottura. Eccezione: verdure surgelate in blocco.

Verdura congelata e verdura fresca che richiedono lo stesso tempo di cottura e possono essere preparate contemporaneamente.

Tagliare i pezzi più grossi e congelati insieme. Osservare il tempo di cottura indicato sull'imballaggio.

Recipienti di cottura

Alimenti con diametro contenuto (ad es. piselli, asparagi) hanno poco spazio tra loro, quindi il vapore fa più fatica a penetrare. Al fine di garantire un risultato di cottura omogeneo, per questi alimenti scegliere contenitori piatti e riempirli solo fino a circa 3 - 5 cm di altezza. Distribuire le quantità di alimenti più grandi su più contenitori piatti.

Si possono sistemare nello stesso recipiente anche verdure diverse, a patto che abbiano lo stesso tempo di cottura.

Per verdura che deve essere cotta in un liquido, ad es. il cavolo rosso, utilizzare un recipiente non forato.

Ripiano

Se si cuociono verdure colorate, ad es. bietole rosse, in recipienti forati, non sistemarvi al di sotto altri alimenti. In tal modo si impediscono alterazioni di colore a causa del liquido che gocciola.

Durata cottura

Come per le cotture tradizionali, la durata di cottura dipende dalle dimensioni della pietanza e dal grado di cottura desiderato. Esempio:
patate non farinose, tagliate in quarti = ca. 18 minuti
patate non farinose, tagliate a metà = ca. 22 minuti
cavolfiore a rosette, grandi, al dente = ca. 12 minuti
cavolfiore a rosette, piccole, ben cotte = ca. 12 minuti

Impostazioni

Cottura al vapore con pressione
Temperatura: 120 °C
oppure
Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

Cottura al vapore

I dati della durata di cottura riportati nella tabella sono indicativi per la verdura fresca. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

Verdura	[min]	
carciofi	12–14	32–38
cavolfiore, intero	–	27–28
cavolfiore, rosette	2	8
fagiolini, verdi	2	10–12
broccoli, rosette	–	3–4
carote, intere	3	7–8
carote, a metà	3	6–7
carote, tagliate	1	4
indivia, a metà	–	4–5
cavolo cinese, tagliato	1	3
piselli	–	3
finocchi, a metà	4–5	10–12
finocchi, a listarelle	2	4–5
cavolo riccio, a pezzetti	4–6	23–26
patate non farinose, pelate intere a metà in quarti	 – 9 6	 27–29 21–22 16–18
patate prevalentemente non farinose, pelate intere a metà in quarti	 – 7 5	 25–27 19–21 17–18
patate farinose, pelate intere a metà in quarti	 – 7 5	 26–28 19–20 15–16
cavolo a rapa a listarelle	2	6–7
zucca a dadini	–	2–4
pannocchie di mais	15	30–35

Verdura	[min]	
bietole, tagliate	–	2–3
peperoni, a dadini o a listarelle	–	2
patate lesse, non farinose	–	30–32
funghi	–	2
porro, tagliato finemente	1	4–5
porro, gambo a metà	–	6
cavolo romanesco, intero	–	22–25
cavolo romanesco, rosette	2	5–7
cavolini di Bruxelles	3–4	10–12
bietole rosse, intere	24–26	53–57
cavolo rosso, tagliato	4	23–26
scorzonera, intera, grossa	3–4	9–10
sedano rapa a listarelle	2	6–7
asparagi verdi	–	7
asparagi, bianchi, grossi	–	9–10
carote eduli, tagliate	1	6
spinaci	–	1–2
cavolo a punta, tagliato	2–3	10–11
sedano, tagliato	1–2	4–5
navone, tagliato	2–3	6–7
cavolo, tagliato	2	12
verza, tagliata	2	10–11
zucchine, a fette	–	2–3
piselli mangiatutto	–	5–7

Durata cottura

Carne

Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

Alimenti surgelati

Scongelare la carne prima di cuocerla (v. capitolo "Scongelare").

Operazioni preliminari

La carne che deve risultare arrostita o stufata, ad es. spezzatino, deve dapprima venire rosolata sul fornello.

Durata cottura

La durata di cottura non dipende dal peso ma dallo spessore e dalla consistenza della carne. Più voluminoso è il taglio, più lunga è la durata di cottura. Un taglio di 500 g e alto 10 cm impiega più tempo per cuocere di un pezzo di 500 g, alto 5 cm.

Consigli

– Se la carne deve conservare il suo **sapore e aroma**, ad esempio il lesso, si consiglia di usare un recipiente di cottura con fori. Sistemare sotto un recipiente senza fori per raccogliere il succo che cola. Col succo si potrà preparare una salsina o congelarlo per usarlo al momento opportuno.

– Per preparare un **brodo saporito** si consiglia di usare gallina da brodo, e manzo: garretto, punta di petto, costolette e ossi. Mettere in un recipiente la carne, le verdure da brodo e acqua fredda. Più prolungata è la cottura, più saporito risulta il brodo concentrato.

– Se la carne viene cotta **con aggiunta di liquidi**, durante la cottura con la funzione Cottura al vapore con pressione attenersi alle quantità indicate nel ricettario. Se la quantità supera quella indicata il liquido potrebbe traboccare. Eventualmente, se necessario, aggiungere del brodo al termine della cottura.

Impostazioni

Cottura al vapore con pressione
Temperatura: 120 °C
oppure
Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

I dati della durata di cottura riportati nella tabella sono indicativi. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

Carne	**Durata cottura [min]**	
ossobuco di manzo, coperto con acqua	45–50	110–120
stinco	75–80	135–140
filetto di pollo	–	8–10
ossobuco	58–63	105–115
costole, coperte con acqua	38–43	110–120
vitello, trinciata	–	3–4
costolette affumicate	3–4	6–8
agnello, spezzatino	6–8	12–16
tacchino	30	60–70
involtini di tacchino	–	12–15
scaloppina di tacchino	–	4–6
piancostato, coperto con acqua	50–55	130–140
manzo, spezzatino	30–35	105–115
gallina da brodo, coperta con acqua	40	80–90
punta di scamone lesso	45–50	110–120

Durata cottura

Insaccati

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 90 °C
Durata: v. tabella

Insaccati	Durata [min]
würstel	6–8
salsiccia	6–8
salsiccia bianca	6–8

Durata cottura

Pesce

Alimenti freschi

Preparare il pesce come di consueto, ad es. eviscerarlo, squamarlo ecc.

Alimenti surgelati

Il pesce non dovrà venire scongelato completamente. Basta che la superficie sia sufficientemente molle per trattenere le spezie.

Operazioni preliminari

Spruzzare il pesce con succo di limone o lime prima. Questo procedimento rende la polpa del pesce più compatta.

Non occorre salare il pesce, perché i sali minerali che contiene e che lo rendono saporito rimangono inalterati con la cottura a vapore.

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti con fori.

Ripiano

Se si cuoce il pesce in un recipiente forato e contemporaneamente si cuociono altri alimenti in altri recipienti di cottura, evitare che il liquido del pesce goccioli sugli altri alimenti introducendo il recipiente col pesce direttamente sopra la placca di appoggio.

Temperatura

85–90 °C
Cottura delicata di pesci delicati come la sogliola.

100 °C
Cottura di tipi di pesce dalla polpa compatta, quali nasello e salmone. Cottura di pesci in salsa o in brodo.

Durata cottura

La durata di cottura non dipende dal peso ma dallo spessore e dalla consistenza della pietanza. Più voluminoso è il pezzo, più lunga è la durata di cottura. Un pezzo di pesce di 500 g e alto 3 cm impiega più tempo per cuocere di un pezzo di 500 g, alto 2 cm.

Più lunga è la cottura del pesce, più la polpa sarà compatta. Attenersi alla durata di cottura indicata. Se il pesce non risulta abbastanza cotto, proseguire la cottura per pochi minuti.

Prolungare la durata di cottura di alcuni minuti se il pesce viene cotto in umido con salsa o fumetto.

Consigli

– Se si usano spezie o erbe aromatiche come l'aneto, si esalta il sapore del pesce.
– Per la cottura, i pesci più grandi vanno disposti in verticale. In questo caso sostenerli utilizzando una tazzina rovesciata o simile sul fondo del recipiente di cottura. Appoggiarvi il pesce con la pancia aperta.
– Gli scarti del pesce come lische, pinne e testa possono essere usati per preparare una **fondo di pesce**, aggiungendo acqua e verdure da brodo. Cuocere a 100 °C per 60-90 minuti. Più prolungata è la cottura, più saporito risulta il fondo di pesce.
– Per la preparazione di **pesce al blu** il pesce viene cotto in aceto (rapporto acqua : aceto secondo la ricetta). È importante non danneggiare la pelle del pesce. Pesci adatti a questa preparazione sono: trote, carpe, anguille e salmone.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: v. tabella
Durata: v. tabella

Cottura al vapore

I dati della durata di cottura riportati nella tabella sono indicativi per il pesce fresco. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

Pesce	[°C]	[min]
anguilla	100	5–7
persico, filetti	100	8–10
orata, filetti	85	3
trota, 250 g	90	10–13
halibut, filetti	85	4–6
merluzzo, filetti	100	6
carpa, 1,5 kg	100	18–25
filetto di salmone	100	6–8
trancio di salmone	100	8–10
trota salmonata	90	14–17
pangasio, filetti	85	3
filetti di scorpena	100	6–8
eglefino, filetti	100	4–6
filetto di platessa	85	4–5
coda di rospo, fettine	85	8–10
sogliola, filetti	85	3
rombo, filetti	85	5–8
filetto di tonno	85	5–10
lucioperca	85	4

Temperatura / Durata cottura

Crostacei

Operazioni preliminari

Scongelare i crostacei prima di cuocerli.

Sgusciarli, eliminare le interiora e lavarli.

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti con fori.

Durata cottura

Più a lungo si cuociono i crostacei, più duri diventano. Attenersi ai tempi di cottura indicati.

Prolungare la durata di cottura di alcuni minuti se i crostacei vengono cotti in umido con salsa o fumetto.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: v. tabella
Durata: v. tabella

	[°C]	[min]
gamberetti	90	3
gamberi	90	3
gamberi imperiali	90	4
granchi	90	3
aragosta	95	10–15
shrimps	90	3

Temperatura / Durata cottura

Cottura al vapore

Molluschi

Alimenti freschi

⚠ Pericolo di intossicazione!
Usare solo conchiglie chiuse! A cottura ultimata eliminare assolutamente le conchiglie rimaste chiuse.

Prima della cottura, lasciare nell'acqua per alcune ore le conchiglie fresche per eliminare eventuali residui di sabbia. Successivamente spazzolare accuratamente le conchiglie per eliminare i residui fibrosi.

Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati prima di cuocerli.

Durata cottura

Più a lungo si cuociono i molluschi, più dura diventa la carne del mollusco. Attenersi ai tempi di cottura indicati.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: v. tabella
Durata: v. tabella

	[°C]	[min]
lepadi	100	2
noci di mare	100	2
cozze	90	12
capesante	90	5
cannolicchi	100	2–4
vongole veraci	90	4

Temperatura / Durata cottura

Riso

Il riso aumenta di volume durante la cottura e va quindi cotto con liquido. A seconda della varietà, il riso assorbe più o meno liquido. Il rapporto tra riso e liquido di cottura è pertanto diverso.

Il riso assorbe tutto il liquido di cottura e quindi conserva tutte le sue sostanze nutritive.

Impostazioni

Cottura al vapore con pressione
Temperatura: 120 °C
oppure
Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

	Rapporto riso : liquido di cottura	[min]	
riso basmati	1 : 1,5	7	15
riso parboiled	1 : 1,5	11	23–25
riso a chicchi tondi		11	
riso con latte	1 : 2,5		30
risotto	1 : 2,5		18–19
riso integrale	1 : 1,5	13	26–29
riso selvatico	1 : 1,5	13	26–29

Durata cottura

Cottura al vapore

Pasta

Pasta industriale

Con la cottura, la pasta industriale aumenta di volume e deve quindi venir cotta con liquido. Il liquido di cottura deve coprire bene la pasta. La pasta si cuoce meglio se si usa acqua calda.

Prolungare la durata di cottura indicata dal produttore di ca. $^1/_3$.

Alimenti freschi

La pasta fresca, esposta ad es. nel bancone frigorifero, non deve essere cotta nel liquido. Metterla quindi in un recipiente imburrato con fori.

Smuovere la pasta attaccata e distribuirla uniformemente nel recipiente di cottura.

Impostazioni

Cottura al vapore con pressione
Temperatura: 120 °C
oppure
Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

Alimenti freschi	**Durata [min]**	
gnocchi	–	2
gnocchi bavaresi	–	1
ravioli	–	2
gnocchetti	–	1
tortellini	–	2
Pasta industriale, coperta con acqua		
fettuccine	8	14
pasta per brodo	–	8

Durata cottura

Canederli

Coprire bene con acqua i canederli confezionati nel sacchettino di cottura in quanto non assorbirebbero sufficiente liquido e si sbriciolerebbero anche se precedentemente lasciati a mollo.

Mettere i canederli freschi in un recipiente con fori e unto.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

	[min]
brioche al vapore	30
gnocchi lievitati	20
canederli di patate nel sacchettino di cottura	20
canederli di pane nel sacchettino di cottura	18–20

Durata cottura

Cottura al vapore

Cereali

I cereali aumentano di volume durante la cottura e vanno quindi cotti con liquido. Il rapporto tra cereali e liquido di cottura dipende dal tipo di cereali.

I chicchi dei cereali possono essere cotti interi o sminuzzati.

Impostazioni

Cottura al vapore con pressione
Temperatura: 120 °C
oppure
Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

	Rapporto cereali : liquido di cottura	[min]	
amaranto	1 : 1,5	8	15–17
bulgur	1 : 1,5	4	9
grano verde, intero	1 : 1	4	18–20
grano verde, sminuzzato	1 : 1	9	7
avena, intera	1 : 1	9	18
avena, sminuzzata	1 : 1	4	7
miglio	1 : 1,5	–	10
polenta	1 : 3	–	10
quinoa	1 : 1,5	7	15
segale, intera	1 : 1	18	35
segale, sminuzzata	1 : 1	5	10
grano, intero	1 : 1	15	30
grano, sminuzzato	1 : 1	4	8

Durata cottura

Legumi, secchi

Prima di cuocerli, i legumi secchi vanno lasciati a mollo nell'acqua fredda per almeno 10 ore. Se lasciati a mollo, i legumi risultano più saporiti e il tempo di cottura si abbrevia. Durante la cottura, i legumi che sono stati messi a mollo precedentemente devono essere coperti con acqua.

Le lenticchie non si devono mettere a mollo.

Per i legumi che non sono stati messi a mollo precedentemente, a seconda del tipo, ci si deve attenere a un determinato rapporto legumi : liquido di cottura.

Impostazioni

Cottura al vapore con pressione
Temperatura: 120 °C
oppure
Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

Messi a mollo		
	[min]	
Fagioli		
fagioli kidney	7	55–65
fagioli rossi (fagioli azuki)	3	20–25
fagioli neri	7	55–60
fagioli borlotti	7	55–65
fagioli bianchi	7	34–36
Piselli		
piselli gialli	11	40–50
piselli verdi, sbucciati	9	27

Durata cottura

Cottura al vapore

Non messi a mollo			
	Rapporto legumi : liquido di cottura	**[min]**	
Fagioli			
fagioli kidney	1 : 3	–	130–140
fagioli rossi (fagioli azuki)	1 : 3	–	95–105
fagioli neri	1 : 3	15–16	100–120
fagioli borlotti	1 : 3	–	115–135
fagioli bianchi	1 : 3	–	80–90
Lenticchie			
lenticchie scure	1 : 2	–	13–14
lenticchie rosse	1 : 2	–	7
Piselli			
piselli gialli	1 : 3	–	110–130
piselli verdi, sbucciati	1 : 3	–	60–70

Durata cottura

Uova di gallina

Per cuocere le uova, usare un recipiente con fori.

Non occorre pungere il guscio delle uova. Con la cottura al vapore, le uova non scoppiano in quanto si riscaldano lentamente durante la fase di riscaldamento.

Se si cuociono frittate o altre ricette con uova, usare un recipiente senza fori, precedentemente unto.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

	◴ [min]
small	
alla coque	3
cottura media	5
sode	9
medium	
alla coque	4
cottura media	6
sode	10
large	
alla coque	5
cottura media	6–7
sode	12
extra large	
alla coque	6
cottura media	8
sode	13

◴ Durata cottura

Cottura al vapore

Frutta

Per conservare il succo che esce, usare un recipiente senza fori. Se si usa un recipiente di cottura con fori, sistemare sotto un recipiente senza fori, per raccogliere il succo che cola.

Consiglio: è possibile usare il succo della frutta per aggiungerlo a una torta.

Impostazioni

Cottura al vapore con pressione
Temperatura: 120 °C
oppure
Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

	[min]	
mele, a pezzetti	–	1–3
pere, a pezzetti	–	1–3
ciliegie	–	2–4
mirabelle	–	1–2
nettarine/pesche, a pezzetti	–	1–2
susine	–	1–3
cotogne, tagliate a dadini	3–4	6–8
rabarbaro, a pezzetti	–	1–2
uva spina	–	2–3

Durata cottura

Cottura menù

La cottura di un intero menù prevede di cuocere diversi alimenti, con diversi tempi di cottura, contemporaneamente in modo che siano pronti alla stessa ora. Ad esempio filetto di scorfano con riso e broccoli. Gli alimenti vanno introdotti a seguire, cominciando da quello che ha il tempo di cottura più lungo, in modo che siano tutti pronti per l'ora prevista.

Ripiano

Inserire gli alimenti che gocciolano (ad es. il pesce) o che possono colorare gli altri (ad es. le rape rosse) direttamente sopra la placca di appoggio. Così si evita che trasmettano sapore e colore gocciolando sull'alimento sottostante.

Temperatura

Quando si cuociono menù completi, si deve impostare la temperatura di 100 °C, che è quella che vale per la maggior parte degli alimenti.
Per la cottura di menù non utilizzare la temperatura inferiore se per i diversi alimenti viene consigliata una temperatura diversa, ad es. per il filetto d'orata (85 °C) e per le patate (100 °C).

Se per un alimento è consigliata una temperatura di 85 °C, testare prima il risultato della cottura a 100 °C. Alcuni tipi di pesce, infatti, come la platessa o la sogliola, diventano un po' duri se cotti a 100 °C.

Durata cottura

Se si aumenta la temperatura consigliata, il tempo di cottura deve essere ridotto di ca. $^1/_3$.

Esempio

Riso	20 minuti
Filetto di scorpena	6 minuti
Broccoli	4 minuti

20 minuti meno 6 minuti = 14 minuti (1° durata di cottura: riso)

6 minuti meno 4 minuti = 2 minuti (2° durata di cottura: filetto di scorpena)

Resto = 4 minuti (3° durata di cottura: broccoli)

Durate di cottura	20 min. per il riso		
		6 min. per il filetto di scorpena	
			4 min. per i broccoli
Impostazione	14 min.	2 min.	4 min.

Cottura al vapore

Operazioni

- Accendere il forno a vapore e impostare cottura al vapore 100 °C.
- Introdurre nel vano cottura prima il riso.
- Impostare il 1° tempo di cottura, quindi 14 minuti.
- Quando i 14 minuti sono passati, introdurre il filetto di scorpena nel forno a vapore.
- Impostare il 2° tempo di cottura, quindi 2 minuti.
- Quando i 2 minuti sono passati, introdurre i broccoli nel forno a vapore.
- Impostare il 3° tempo di cottura, quindi 4 minuti.

Riscaldare

Nel forno a vapore gli alimenti si riscaldano delicatamente, non si prosciugano e non risultano scotti. Si riscaldano omogeneamente e non occorre mescolarli di tanto in tanto.

È possibile riscaldare piatti completi a porzioni (carne, verdure, patate) oppure singoli alimenti.

Recipienti di cottura

Per piccole porzioni si può usare un piatto, per grandi porzioni un recipiente di cottura.

Consigli

– Non riscaldare grosse porzioni intere, ad esempio arrosto, ma piccole porzioni come piatto completo.

– Tagliare a metà gli alimenti compatti, ad es. peperoni ripieni o arrotolato.

– Gli alimenti impanati, ad es. fettine di carne, non risultano croccanti.

– Riscaldare separatamente le salse. Eccezioni sono pietanze preparate con intingolo (ad es. spezzatino).

Operazioni

■ Coprire gli alimenti con un piatto fondo, un coperchio o una pellicola resistente al vapore e alla temperatura (fino a 100 °C).

■ Mettere il piatto sulla placca di appoggio e inserirlo.

Impostazioni

Riscaldare
Durata: v. tabella

Usi speciali

	[min]
Verdura	
cavolfiore / fagioli	2
cavolo rapa / carote	2
Contorni	
gnocchi / patate, tagliate a metà, per il lungo	3–4
pasta / riso	2–3
Carne e pollame	
arrosto a fette, spesso 1,5 cm	3–5
spezzatino	3–5
pollo, fettine	3–5
polpette di carne "Königsberger Klopse"	3–5
arrotolati, a fette	3–5
Pesce	
filetto di pesce	2–3
arrotolati di pesce, tagliati a metà	2–3
menù completi	
pollo con riso	3–5
arrosto di maiale con patate e verdura	3–4
spaghetti al sugo di pomodoro	2–3
Minestre / piatti unici	
piatto unico	4–5
zuppa di verdura / alla panna / zuppa chiara	2–3

Scongelare

Con il forno a vapore gli alimenti si scongelano molto più in fretta che a temperatura ambiente.

Temperatura

La temperatura ottimale per scongelare è di 60 °C.
Eccezioni: per la carne tritata e la selvaggina 50 °C.

Operazioni preliminari e successive

Togliere, se necessario, gli alimenti surgelati dalla confezione.
Eccezioni: il pane e i dolci vanno lasciati nella confezione per evitare che assorbano umidità e diventino molli.

Dopo aver tolto i surgelati dall'apparecchio, lasciarli riposare per un po' di tempo a temperatura ambiente. Questo cosiddetto tempo di compensazione è necessario per consentire al calore di distribuirsi uniformemente dall'esterno all'interno degli alimenti.

Recipienti di cottura

⚠ Pericolo di salmonellosi!
Eliminare il liquido di carne e pollame! Evitare assolutamente di usarlo!

I surgelati che formano liquido, ad es. pollame, vanno sistemati su un recipiente di cottura forato con sotto la placca di appoggio. In tal modo i surgelati non rimangono nel liquido che si forma.

Gli alimenti che non perdono liquido si possono scongelare in un recipiente di cottura non forato.

Consigli

– Il pesce non dovrà venire scongelato completamente. Basta che la superficie sia sufficientemente molle per trattenere le spezie. A seconda dello spessore bastano da 2 a 5 minuti.
– Trascorso metà tempo, smuovere e separare i surgelati di piccole dimensioni o a bocconcini, ad es. bacche, spezzatino di carne.
– Non congelare di nuovo gli alimenti scongelati!
– Per le pietanze surgelate già pronte, attenersi alle indicazioni sulla confezione.

Impostazioni

Scongelare
Temperatura: v. tabella
Durata di scongelamento: v. tabella

Usi speciali

Alimenti da scongelare	Quantità	[°C]	[min]	[min]
Latticini				
formaggio a fette	125 g	60	15	10
ricotta (quark)	250 g	60	20–25	10–15
panna	250 g	60	20–25	10–15
formaggio molle	100 g	60	15	10–15
Frutta				
passato di mele	250 g	60	20–25	10–15
mele, a pezzi	250 g	60	20–25	10–15
albicocche	500 g	60	25–28	15–20
fragole	300 g	60	8–10	10–12
lamponi/ribes	300 g	60	8	10–12
ciliegie	150 g	60	15	10–15
pesche	500 g	60	25–28	15–20
susine	250 g	60	20–25	10–15
uva spina	250 g	60	20–22	10–15
Verdura				
congelata in blocco	300 g	60	20–25	10–15
Pesce				
pesce, filetti	400 g	60	15	10–15
trote	500 g	60	15–18	10–15
astice	300 g	60	25–30	10–15
granchi	300 g	60	4–6	5
Piatti pronti				
carne, verdura, contorni/piatti unici/zuppe	480 g	60	20–25	10–15
Carne				
arrosto a fette	125–150 g l'uno	60	8–10	15–20
carne tritata	250 g	50	15–20	10–15
carne tritata	500 g	50	20–30	10–15
spezzatino	500 g	60	30–40	10–15

Alimenti da scongelare	Quantità	[°C]	[min]	[min]
spezzatino	1000 g	60	50–60	10–15
fegato	250 g	60	20–25	10–15
sella di lepre	500 g	50	30–40	10–15
sella di capriolo	1000 g	50	40–50	10–15
fettine/costolette/salsicce	800 g	60	25–35	15–20
Pollame				
pollo	1000 g	60	40	15–20
pollo, cosce	150 g	60	20–25	10–15
pollo, fettine	500 g	60	25–30	10–15
tacchino, cosce	500 g	60	40–45	10–15
Pasticcini				
dolci di pasta sfoglia/pasta lievitata	–	60	10–12	10–15
dolci e torte di pasta soffice	400 g	60	15	10–15
Pane/panini				
panini	–	60	30	2
pane scuro a fette	250 g	60	40	15
pane integrale a fette	250 g	60	65	15
pane bianco a fette	150 g	60	30	20

Temperatura / Durata di scongelamento / Tempo di compensazione

Sterilizzare

⚠ Pericolo di ferirsi!
Se si preparano conserve non selezionare temperature superiori ai 95 °C (nei luoghi situati a più di 1000 m sopra il livello del mare invece superiori a 90 °C) altrimenti i vasi scoppiano.

Usare frutta e verdura di prima qualità, fresca e senza ammaccature o parti guaste.

Vasetti

Usare vasetti e coperchi in ottimo stato e lavati accuratamente. È possibile usare vasetti con coperchio avvitabile o con coperchio di vetro e guarnizione di gomma.

Per una preparazione omogenea, si consiglia espressamente di usare vasetti della stessa grandezza.

Dopo aver riempito i vasetti, pulire il bordo con uno straccio pulito e acqua calda. Successivamente chiudere i vasetti.

Frutta

Cernere accuratamente la frutta, lavarla brevemente ma bene e lasciarla sgocciolare. Lavare con precauzione le bacche facendo attenzione a non schiacciarle.

Eliminare eventualmente bucce, piccioli, semi e noccioli. Tagliare a pezzi la frutta grossa. Tagliare le mele a spicchi.

Punzecchiare la buccia di frutta più grande con nocciolo (susine, prugnoli, albicocche) più volte con una forchetta o uno stuzzicadenti, per evitare che scoppi.

Verdura

Cernere, lavare e, se necessario, tagliare a pezzi la verdura.

Sbollentare la verdura, affinché conservi il suo colore (v. voce "Sbollentare").

Quantità

Mettere gli alimenti senza comprimerli nei vasetti, mantenendo al minimo 3 cm liberi sotto il bordo. Se si comprimono gli alimenti, le cellule rimangono danneggiate. Battere delicatamente il vasetto con gli alimenti su un canovaccio, per distribuire meglio il contenuto. Versare nel vasetto il liquido. Il contenuto deve rimanere coperto dal liquido.

Per la frutta, aggiungere una soluzione zuccherata; per la verdura una soluzione con sale o aceto.

Carne e salsicce

Arrostire o cuocere la carne non ultimando del tutto la cottura. Disporre la carne nei vasetti e versarvi il fondo di cottura, diluito con acqua o brodo di cottura. Fare attenzione che il bordo del vasetto sia pulito e privo di grasso. Riempire i vasetti solo fino a metà, dato che la massa di carne si alza durante la sterilizzazione.

Consigli

– Sfruttare il calore residuo togliendo i vasetti dal vano 30 minuti dopo averlo spento.

– Coprire i vasetti con un panno e lasciarli raffreddare lentamente per 24 ore circa.

Usi speciali

Operazioni

- Inserire il recipiente forato nel ripiano più in basso.
- Sistemare i vasetti della stessa grandezza in un recipiente. I vasetti non devono toccarsi.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

Alimenti da conservare	[°C]	* [min]
Bacche		
ribes	80	50
uva spina	80	55
mirtilli rossi	80	55
Frutta con nocciolo		
ciliegie	85	55
mirabelle	85	55
susine	85	55
pesche	85	55
regina Claudia	85	55
Frutta con torsolo		
mele	90	50
passato di mele	90	65
cotogne	90	65
Verdura		
fagioli	100	120

Alimenti da conservare	[°C]	* [min]
fagioli grossi	100	120
cetrioli	90	55
bietole rosse	100	60
Carne		
precotta	90	90
arrostita	90	90

Temperatura / Durata

* I tempi sono indicati per vasetti di vetro da 1 litro. Per vasetti da mezzo litro, il tempo si riduce di 15 minuti; per vasetti da 1/4 di litro di 20 minuti.

Estrarre succhi

Con l'apparecchio è possibile estrarre il succo da frutta polposa, mediamente dura o dura.

I frutti particolarmente maturi sono più adatti; infatti più maturo è un frutto più aromatico è il succo.

Operazioni preliminari

Cernere e lavare la frutta ed eliminare eventualmente le parti guaste.

Togliere il peduncolo da uva e visciole poiché contiene sostanze amare. Non occorre eliminare il peduncolo delle bacche.

Tagliare la frutta grossa, ad es. mele, in pezzi di 2 cm circa. Più dura è la frutta o la verdura, più minutamente si dovrà tagliare.

Consigli

– Per ottenere un succo più saporito, mescolare frutta dolce e asprigna.

– Per la maggior parte della frutta vale: per ottenere una maggiore quantità di succo e un aroma migliore, aggiungere alla frutta zucchero e lasciarla riposare per alcune ore. Per 1 kg di frutta dolce si consiglia di aggiungere 50–100 g di zucchero; per 1 kg di frutta asprigna, invece, 100–150 g.

– Se si desidera conservare il succo, versarlo ancora caldo in bottiglie pulite e chiuderle subito.

Operazioni

■ Sistemare la frutta già preparate in un recipiente di cottura con fori.

■ Sistemare sotto un recipiente senza fori per raccogliere il succo che si forma.

Impostazioni

Cottura al vapore con pressione
Temperatura: 120 °C
oppure
Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

	🕘 [min]	
Frutta morbida		
ad es. bacche	–	40–70
Frutta mediamente dura		
ad es. mele, pere	30–45	–
Frutta dura		
ad es. cotogne, pere	40–50	–

🕘 Durata

Preparare yogurt

Per preparare lo yogurt in casa, usare yogurt fresco o fermenti per yogurt acquistabili nei negozi di prodotti biologici.

Usare yogurt naturale con colture fresche e senza additivi. Lo yogurt riscaldato non è indicato.

Lo yogurt deve essere fresco (breve tempo di conservazione).

Per preparare lo yogurt si può usare latte UHT a lunga scadenza, non freddo, o latte fresco.
Latte UHT può essere usato senza alcun trattamento ulteriore. Il latte fresco dovrebbe prima venir riscaldato a 90 °C (non farlo bollire!) e poi lasciato raffreddare a 35 °C. Se si usa latte fresco anziché a lunga scadenza (UHT) lo yogurt risulta più denso.

Lo yogurt e il latte devono avere lo stesso contenuto di sostanze grasse.

I vasetti non possono essere mossi o agitati durante il tempo di stoccaggio.

Dopo la preparazione, lo yogurt deve essere raffreddato immediatamente nel frigorifero.

La densità, la percentuale di grassi e le colture utilizzate nel yogurt iniziale, influenzano la consistenza dello yogurt preparato. Non tutti gli yogurt sono adatti come yogurt iniziale.

Cause possibili per risultati scarsi

Lo yogurt non è denso:
conservazione sbagliata dello yogurt iniziale, è stata interrotta la refrigerazione, la confezione era danneggiata, il latte non è stato riscaldato abbastanza.

Si è depositato del liquido:
i vasetti sono stati mossi, lo yogurt non è stato raffreddato abbastanza velocemente.

Lo yogurt è granuloso:
il latte è stato riscaldato troppo, il latte non era ineccepibile, il latte e lo yogurt iniziale non sono stati mescolati in modo regolare.

Consiglio: se si usano fermenti per yogurt, è possibile preparare lo yogurt con latte e panna mescolati. Mescolare $^{3}/_{4}$ di litro di latte con $^{1}/_{4}$ di litro di panna.

Operazioni

- Mescolare 100 g di yogurt con 1 litro di latte oppure aggiungere al latte i fermenti per lo yogurt secondo le istruzioni sulla confezione.
- Versare il latte preparato in vasetti e chiuderli.
- Disporre i vasetti chiusi in un recipiente di cottura forato. I vasetti non devono toccarsi.
- Appena la durata di preparazione è terminata, mettere i vasetti subito in frigorifero. Non muovere i vasetti inutilmente.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 40 °C
Durata: v. tabella

Far lievitare la pasta

Operazioni

- Preparare la pasta secondo la ricetta.
- Coprire la terrina con la pasta e sistemarla sulla placca di appoggio.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 40 °C
Durata: secondo la ricetta

Stemperare gelatina

Operazioni

- Mettere a mollo per 5 minuti in acqua fredda **i fogli di gelatina**. I fogli di gelatina devono essere coperti bene dall'acqua. Strizzare i fogli di gelatina ed eliminare l'acqua dal recipiente. Rimettere i fogli di gelatina strizzati nel recipiente.
- Mettere la **gelatina in polvere** in un recipiente e aggiungere acqua come indicato sulla confezione.
- Coprire il recipiente e sistemarlo sulla placca di appoggio.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 90 °C
Durata: 1 minuto

Fondere cioccolato

Nel forno a vapore è possibile fondere ogni specie di cioccolato.

Operazioni

- Sminuzzare il cioccolato. Mettere la glassa al cioccolato nella confezione chiusa in un recipiente con fori.
- Se la quantità è piuttosto grande, mettere il cioccolato in un recipiente senza fori; se è piccola, in una tazza o ciotola.
- Coprire il recipiente col coperchio o una pellicola resistente al vapore e alla temperatura (fino a 100 °C).
- Se il quantitativo è grande, mescolare di tanto in tanto il cioccolato.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 65 °C
Durata: 20 minuti

Pelare alimenti

Operazioni

- Incidere verdura e frutta (pomodori, nettarine ecc.) a forma di croce sulla parte del picciolo. Successivamente sarà facile togliere la buccia.
- Mettere gli alimenti in un recipiente con fori.
- Sciacquare subito con acqua fredda le mandorle appena tolte dall'apparecchio. In caso diverso non è possibile pelarle.

Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

Alimenti	Durata [min]
albicocche	1
mandorle	1
nettarine	1
peperoni	4
pesche	1
pomodori	1

Durata

Conservare mele

La conservabilità di mele non trattate può essere prolungata. Se il locale è asciutto, fresco e ben ventilato, le mele si conservano bene per 5, 6 mesi. È possibile conservare solo le mele, non altra frutta con semi.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 50 °C
Durata: 5 minuti

Sbollentare

La verdura dovrebbe venire sbollentate prima di congelarla. In tal modo gli alimenti sbollentati e congelati si conservano meglio.

La verdura sbollentata e congelata conserva meglio il suo colore naturale.

Operazioni

- Sistemare la verdura già preparate in un recipiente di cottura con fori.
- Trascorso il tempo, togliere la verdura e tuffarla in acqua ghiacciata per raffreddarla in fretta. Successivamente lasciarla sgocciolare bene.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: 1 minuto

Rosolare cipolle

È possibile soffriggere le cipolle nel loro succo con l'aggiunta di poco grasso o olio.

Operazioni

- Tagliare le cipolle e metterle con poco burro o olio in un recipiente senza fori.
- Coprire il recipiente col coperchio o una pellicola resistente al vapore e alla temperatura (fino a 100 °C).

Impostazioni

Cottura al vapore con pressione
Temperatura: 120 °C
Durata: 2 minuti

oppure

Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: 4 minuti

Igienizzare stoviglie

Le stoviglie e il biberon, sterilizzati nel forno a vapore, a programma ultimato sono privi di germi come quando si fanno bollire. Si dovrà comunque controllare i dati della casa produttrice se tutte le parti sono resistenti alla temperatura (fino a 100 °C) e al vapore.

Smontare le diverse parti del biberon. Assemblare le diverse parti del biberon quando sono completamente asciutte. In tal modo si eviterà che si infestino di germi.

Operazioni

- Sistemare tutte le stoviglie in un recipiente con fori in modo che non si tocchino e con l'apertura rivolta verso il basso. In tal modo il vapore potrà circolare liberamente tra le diverse parti.
- Inserire il recipiente nel ripiano più in basso.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: 15 minuti

Riscaldare salviette

Operazioni

- Inumidire gli asciugamani per gli ospiti e arrotolarli in modo compatto.
- Mettere gli asciugamani in un recipiente con fori.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 70 °C
Durata: 2 minuti

Sciogliere il miele

Operazioni

- Svitare un po' il coperchio e mettere il vasetto in un recipiente con fori.
- Mescolare una volta il miele nel vasetto.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 60 °C
Durata: 90 minuti (indipendentemente dalla grandezza del vasetto o della quantità di miele)

Preparare uova sbattute

Operazioni

- Mescolare 6 uova con 375 ml di latte (non sbattere in modo spumoso).
- Condire il composto di uova e latte e metterlo in un recipiente senza fori spalmato con burro.

Impostazioni

Cottura al vapore con pressione
Temperatura: 120 °C
Durata: 2 minuti

oppure

Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata cottura: 4 minuti

Il forno a vapore viene fornito con diverse impostazioni di serie. È possibile modificare le impostazioni riportate nella tabella.

- Premere il tasto per le modalità di cottura ▲

- Con il tasto temperatura + impostare il programma desiderato.
- Col tasto del tempo + impostare lo stato desiderato.
- Premere il tasto modalità cottura ▲.

La nuova impostazione viene memorizzata.

Impostazioni

L'impostazione di serie è evidenziata in **grassetto**.

Programma		Stato	Impostazioni attuabili
P1	Volume segnale acustico	S0	off
		S1	molto basso
		S2	basso
		S3	medio
		S4	**forte**
P2	Durata segnale acustico a programma terminato	S0	suono singolo
		S1	**suono intervallato breve**
		S2	suono intervallato lungo (5 min.)
P3	Dispositivo di blocco	**S0**	**non consentito**
		S1	consentito
P4	Programma visualizzato dopo accensione	**S0**	**cottura al vapore con pressione**
		S1	cottura al vapore
		S2	riscaldare
		S3	scongelare
		S4	ultima modalità di cottura selezionata
P5	Durezza acqua	S1	dolce
		S2	media
		S3	dura
		S4	**molto dura**
P6	Collocazione	**S0**	**sotto 1000 m**
		S1	oltre 1000 m
P7	Modifiche temperatura	**S0**	**a scatti di 5 °C**
		S1	a scatti di 1 °C (la fase di riscaldamento viene comunque visualizzata a scatti di 5 °C)
P8	modalità dimostrazione e impostazione alla consegna	S0	modalità dimostrazione attivata
		S1	**modalità dimostrazione disattivata**
		S9	resettare le impostazioni standard

Indicazioni per la manutenzione e pulizia

⚠ Pericolo di ferirsi!
Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.
Non usare mai la macchina a vapore per pulire il forno a vapore.

Il colore e la struttura delle superfici può modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati. Usare esclusivamente prodotti per le pulizie di casa.
Tutte le superfici si graffiano facilmente. Sulle superfici in vetro i graffi in determinate circostanze possono causare delle crepe.
Eliminare subito residui di prodotti per la pulizia.

Evitare pure di usare prodotti e detersivi alifatici contenenti idrogeno. Le guarnizioni potrebbero gonfiarsi.

Lasciar raffreddare il forno a vapore prima dei lavori di pulizia.

- Pulire e asciugare il forno a vapore e gli accessori dopo ogni uso.
- Chiudere lo sportello quando il vano interno è perfettamente asciutto.

Se il forno a vapore non viene usato per un periodo prolungato, si raccomanda espressamente di pulirlo a fondo per evitare che si sviluppino odori sgradevoli. Lasciare poi aperto lo sportello dell'apparecchio.

Frontale forno a vapore

Prodotti per le pulizie non adatti

Per evitare di danneggiare le superfici, per pulire evitare di usare:

– prodotti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloro,

– prodotti decalcificanti,

– prodotti abrasivi (ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, clean stones),

– prodotti contenenti diluenti,

– prodotti specifici per acciaio,

– detersivo per lavastoviglie,

– prodotti per pulire il vetro,

– prodotti per piani in vetroceramica,

– spugnette abrasive per pentole, spazzole dure e spugnette usate in quanto possono contenere residui di prodotto abrasivo,

– gomme pulenti,

– raschietti affilati,

– lana d'acciaio,

– pagliette in acciaio,

– mezzi meccanici per pulire i punti sporchi,

– spray per forno.

■ Pulire il frontale con uno straccio pulito di spugna, detersivo per lavare i piatti a mano e acqua calda. È pure possibile usare uno straccio pulito e umido in microfibre senza detersivo.

■ Asciugare il frontale con un panno morbido dopo ogni pulizia.

Vano cottura e piano di appoggio

■ Eliminare

– la condensa con una spugna o uno straccio di spugna,

– piccoli residui d'unto con uno straccio pulito di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.
Sciacquare bene e asciugare.

L'acqua molto calcarea e minerale può causare la formazione di depositi calcarei e alterazioni di colore sulle pareti del vano cottura e sulla superficie d'appoggio.

■ Eliminare i depositi calcarei e le alterazioni di colore con il prodotto Miele per vetroceramica e acciaio inox (v. capitolo "Accessori acquistabili") oppure con aceto o un prodotto decalcificante a base di acido citrico.

■ Dopo la pulizia con un apposito prodotto, passare un panno umido nel vano di cottura

■ Accendere il forno a vapore con la modalità cottura al vapore
100 °C per 5 minuti.

■ Successivamente pulire le superfici con uno straccio pulito, umido e asciugarle.
Eliminare quindi a fondo tutti i residui di detersivo.

Accessori

Tutti gli accessori possono essere lavati con la lavastoviglie.

Recipienti di cottura e filtro del vano cottura

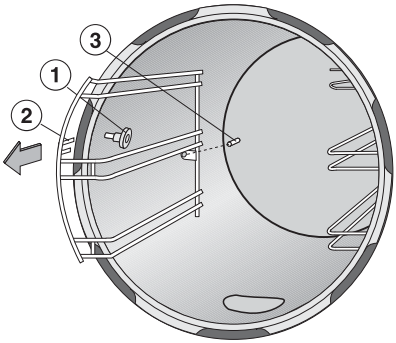
■ Pulire i recipienti di cottura e il filtro del vano cottura nella lavastoviglie oppure con uno straccio di spugna, detersivo per lavare i piatti a mano e acqua calda.

■ Eliminare le alterazioni di colore bluastre sui recipiente di cottura e i depositi calcarei e le alterazioni di colore sul filtro del vano cottura con il prodotto Miele per vetroceramica e acciaio inox (v. capitolo "Accessori acquistabili") oppure con aceto o un prodotto decalcificante a base di acido citrico.

■ Dopo aver utilizzato un detersivo, sciacquare a fondo con acqua corrente i recipienti di cottura e il filtro del vano cottura per eliminare i residui di prodotto.

Griglie di supporto

- Pulire le griglie di supporto nella lavastoviglie oppure con uno straccio di spugna, detersivo per lavare i piatti a mano e acqua calda.
- Eliminare i depositi calcarei e le alterazioni di colore con il prodotto Miele per vetroceramica e acciaio inox (v. capitolo "Accessori acquistabili") oppure con aceto o un prodotto decalcificante a base di acido citrico.
- Dopo aver utilizzato un detersivo, sciacquare a fondo con acqua corrente le griglie di supporto per eliminare i residui di prodotto.



Estrarre le griglie di supporto

- Svitare le viti di fissaggio ① fino a quando è possibile estrarre le griglie di supporto in avanti.
  Non è possibile svitare completamente le viti.

Inserire le griglie di supporto

- Appoggiare le griglie di supporto con la guida ② (centrale anteriore) sulle viti di fissaggio ancora non avvitate.
- Infilare le asole della griglie di supporto (centrale posteriore) nei perni ③ sulla parete posteriore del vano.
- Riavvitare bene le viti di fissaggio ①.

Guarnizione sportello / valvola di sicurezza

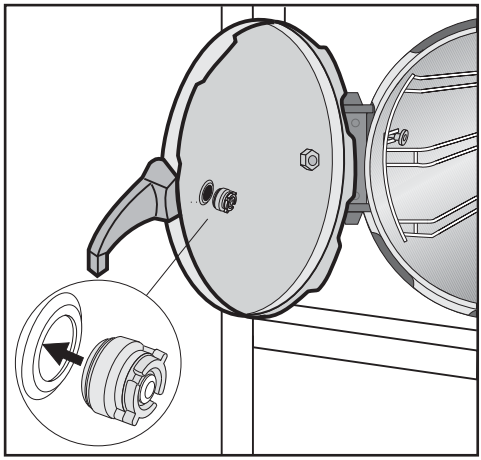
- Sostituire la guarnizione sportello e la valvola di sicurezza ogni anno oppure ogni due anni in base alla frequenza d'uso. La guarnizione e la valvola di sicurezza sono disponibili in set come accessori acquistabili (v. capitolo "Accessori acquistabili").

Guarnizione sportello

- Pulire la guarnizione sportello dopo ogni impiego. Non pulire mai la guarnizione in lavastoviglie, bensì a mano con una spugna, un po' di detersivo per stoviglie e acqua calda.
- Asciugare la guarnizione sportello con un panno morbido dopo ogni pulizia.

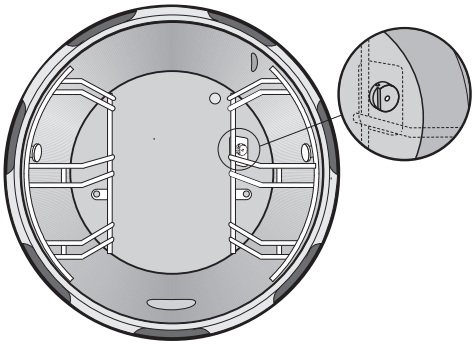
Valvola di sicurezza

- Aprire lo sportello.
- Smontare la vecchia valvola di sicurezza situata sulla parte interna dello sportello.



- Applicare la nuova valvola di sicurezza. Accertarsi che la guarnizione in gomma sia applicata correttamente.

Ugello dell'acqua



Durante la fase di raffreddamento viene spruzzata acqua all'interno del vano cottura attraverso l'apposito ugello posto dietro la lamiera di rimbalzo della griglia di introduzione destra. In seguito a un uso prolungato l'ugello può sporcarsi e calcificarsi.
L'ugello deve essere decalcificato quando nell'indicazione appare l'indicazione di anomalia *F13*.

- Aspettare fino a che si attivino diversi segnali acustici. Aprire quindi lo sportello ed estrarre gli alimenti.

Pericolo di ustionarsi!
Attenzione, aprendo lo sportello fuoriesce molto vapore caldo e gli alimenti sono molto caldi!

- Far raffreddare il forno a vapore a sportello aperto.
- Estrarre le griglie di supporto (v. capitolo "Manutenzione e pulizia – Griglie di supporto").
- Estrarre l'ugello.
- Decalcificare l'ugello con il decalcificante Miele o un decalcificante convenzionale.
- Sciacquare l'ugello dopo la decalcificazione sotto l'acqua corrente.

Prima di reinserire l'ugello devono essere sciacquate brevemente le condutture dell'acqua del forno a vapore

- Chiudere lo sportello, accendere il forno a vapore e impostare la modalità di cottura al vapore 100 °C.
- Impostare la durata di 1 minuto e premere il tasto Start/Stop.
- Quando il ciclo di raffreddamento è terminato, aprire lo sportello e reinserire l'ugello e le griglie di supporto.

Ora è possibile riutilizzare il forno a vapore.

Se riappare l'indicazione di anomalia *F13* nonostante sia già stata decalcificato l'ugello, contattare il servizio assistenza.

Decalcificare

Per evitare danni al forno a vapore, usare solo il decalcificante Miele per decalcificare (v. capitolo "Panoramica – Accessori in dotazione").

⚠ Se il procedimento di decalcificazione viene effettuato con il vano cottura caldo si formano fumane corrosive.

Decalcificare il forno a vapore solo se il vano cottura è freddo.

⚠ Il decalcificante può avere effetti corrosivi.

Evitare il contatto con la pelle e non inalare i vapori. In caso di contatto risciacquare abbondantemente con acqua pulita e rivolgersi al medico in caso di ustioni.

Il prodotto decalcificante non deve finire in mani di bambini.

Tenere sempre ben chiuso il contenitore del decalcificante.

La soluzione decalcificante contiene acido.

Se la soluzione decalcificante giunge a contatto con la maniglia o il pannello in metallo in quanto questi potrebbero rimanere macchiati.

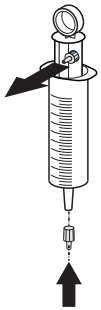
Eliminare subito con un panno la soluzione decalcificante.

Dopo un determinato periodo di esercizio, il forno a vapore dovrà essere decalcificato. Quando è arrivato il momento per decalcificare l'apparecchio, nel display viene visualizzato il numero di funzioni di cottura rimanenti. Dopo l'ultima funzione di cottura a vapore, il forno a vapore viene bloccato.

Si consiglia di decalcificare il forno a vapore prima che venga bloccato.

Il procedimento di decalcificazione può essere interrotto solo spegnendo il forno a vapore. Se il forno a vapore viene di nuovo acceso dopo aver interrotto il procedimento di decalcificazione, il risciacquo viene eseguito automaticamente (v. capitolo "Cosa fare se...?").

- Aspettare fino a quando il forno a vapore si sia raffreddato.



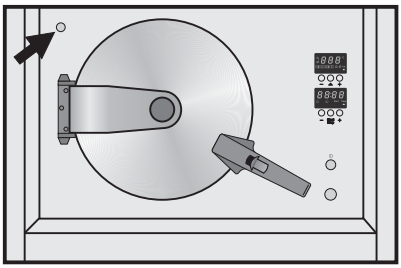
- Estrarre il piccolo perno dal pistoncino della siringa in dotazione e applicarlo sul beccuccio.
- Accendere il forno a vapore vuoto e chiuso.

Nell'indicazione modalità di cottura/temperatura appaiono il simbolo ⇄, la modalità decalcificare ⇄ e un numero.

- Premere il tasto Start/Stop.

Nell'indicazione modalità di cottura/temperatura appare il simbolo *E00*, a sinistra il simbolo ⇄ e la modalità decalcificare ⇄.

Si attiva la pompa. Al termine del procedimento di scarico, nell'indicazione modalità di cottura/temperatura appare *E01*.



- Riempire la siringa con acqua. Inserire la siringa nel foro in alto sul frontale dell'apparecchio e iniettare lentamente e uniformemente 1 siringa intera d'acqua. Accertarsi che la siringa sia sempre diritta.
- Riempire 300 ml di decalcificante in un recipiente resistente all'acido, ad es. di vetro o di porcellana.
- Riempire una siringa con il decalcificante dal recipiente e iniettare una siringa nel foro di riempimento.
- Riempire con acqua la siringa e iniettare il liquido (due siringhe) nel foro di riempimento.

Si attiva un segnale e *E02* appare nell'indicazione modalità di cottura/temperatura. Il procedimento di decalcificazione viene preparato.

Se il segnale non si attiva non immettere in nessun caso più acqua! Aspettare 5 minuti. Se il segnale continua a non attivarsi, spegnere il forno a vapore e riaccenderlo (v. capitolo "Cosa fare se...").

Quando la preparazione è terminata si attiva un segnale acustico e appare *E03* nell'indicazione modalità di cottura/temperatura.

- Riempire una siringa con il decalcificante dal recipiente e iniettare due siringhe nel foro di riempimento.
- Riempire con acqua la siringa e iniettare il liquido (due siringhe) nel foro di riempimento.

Si attiva un segnale acustico e *E04* appare nell'indicazione modalità di cottura/temperatura. Nella visualizzazione durata appare il tempo di decalcificazione di 30 minuti. Questo tempo non è modificabile.

Il procedimento di decalcificazione si avvia. I procedimenti di scarico e di risciacquo al termine del procedimento di decalcificazione vengono rispettivamente visualizzati con un segnale acustico e con le indicazioni da *E05* a *E07*.

Al termine del procedimento si attiva un segnale acustico e nell'indicazione modalità di cottura/temperatura appare *E08*. Nella visualizzazione durata sono visibili 3 zeri e il simbolo ↦| lampeggia.

Dopo la decalcificazione

- Estrarre il ripiano di appoggio.
- Aprire lo sportello.
- Spegnere il forno a vapore.
- Pulire il vano di cottura con acqua e detersivo per piatti o acqua e aceto.
- Asciugare quindi il vano cottura e la parte interna dello sportello.
- Asciugare il foro di riempimento per il decalcificante per evitare incrostamenti e rimettere il coperchio.
- Chiudere lo sportello quando il vano interno è perfettamente asciutto.
- Chiudere il rubinetto dell'acqua per evitare danni causati da eventuali perdite.
- Inserire nuovamente il ripiano di appoggio.
- Riversare il decalcificante eventualmente rimasto nella bottiglia. Per facilitare questo procedimento, usare la siringa e iniettarlo il liquido nella bottiglia
- Sciacquare bene il recipiente usato.

Cosa fare se . . .?

Nella maggior parte dei casi, le anomalie che si verificano col normale uso dell'apparecchio possono venire eliminate facilmente dall'utente.
Le indicazioni qui di seguito sono di aiuto ad eliminarle. Se l'anomalia persiste o la causa non è descritta, contattare il servizio assistenza (v. retro).

⚠ Pericolo di infortunarsi! Se l'installazione, le riparazioni o la manutenzione non sono eseguite adeguatamente possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali Miele declina ogni responsabilità.
L'installazione, la manutenzione e gli interventi devono essere fatti solo da persone qualificate, autorizzate da Miele.
Non aprire mai autonomamente l'involucro forno a vapore.

Anomalia	Causa e intervento
Non è possibile accendere il forno a vapore.	Sono scattati i fusibili. ■ Attivare i fusibili (protezione minima: v. targhetta di matricola).
	Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Staccare per 1 minuto circa il forno a vapore dalla rete elettrica – disinserendo la sicurezza o togliendo completamente il fusibile, oppure – disinserendo l'interruttore di sicurezza per correnti di guasto FI. ■ Se, dopo aver ripristinato il collegamento elettrico, non è possibile accendere il forno a vapore, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.
Dopo l'accensione nell'indicazione modalità di cottura/temperatura appare brevemente "deM" e il forno a vapore non riscalda.	È attivata la modalità dimostrazione. ■ Disattivare la modalità dimostrazione (v. capitolo "Impostazioni").
Dopo aver acceso il forno a vapore, quando è in funzione e dopo averlo spento si sente un rumore simile a un ronzio.	Il rumore non dipende da un difetto di funzionamento dell'apparecchio, ma viene prodotto dalla pompa per l'acqua di alimentazione e scarico.

Anomalia	Causa e intervento
Dopo l'avvio si attiva un segnale costante e nella visualizzazione durata appare *door*.	Lo sportello non è chiuso. ■ Chiudere lo sportello.
Sul coperchio si raccoglie acqua.	Non è un difetto di funzionamento dell'apparecchio. In una determinata area temperatura si condensa il vapore rilasciato per la regolazione della pressione all'interno del coperchio a doppia parete e fuoriesce nell'area dell'incernieratura sportello.
Dopo l'accensione nell'indicazione modalità di cottura/temperatura appare la modalità decalcificare ⛓ e *00*, a sinistra appare il simbolo ⛓ e si attiva un segnale.	Il forno a vapore deve essere decalcificato. ■ Decalcificare il forno a vapore (v. capitolo "Manutenzione e pulizia – Decalcificare").
Dopo l'accensione nell'indicazione modalità di cottura/temperatura appare ⛓ e *E04* e nella visualizzazione durata appare *0:06*.	Il procedimento di decalcificazione è stato interrotto a causa di un'interruzione della corrente elettrica oppure da uno spegnimento. Il forno a vapore effettua un ciclo di risciacquo automatico dopo la riaccensione per eliminare eventuali residui del decalcificante. Questo procedimento non può essere interrotto. ■ Aspettare quindi fino a che si attiva più volte il segnale acustico e nella visualizzazione durata lampeggia il simbolo ↦|. ■ Ripetere il procedimento di decalcificazione dall'inizio oppure selezionare la modalità desiderata.
Durante il procedimento di cottura viene a mancare la corrente. Si vogliono estrarre gli alimenti.	Attenzione! Il forno a vapore eventualmente è caldo si trova sotto pressione. ■ Estrarre il ripiano di appoggio. ■ Per ridurre la pressione e il vapore presenti nel vano cottura, spingere con il pollice della mano destra il blocco dello sportello **molto lentamente** in avanti. Attenzione: il vapore fuoriesce dall'incernieratura dello sportello, in alto e in basso. ■ Aprire lo sportello con cautela. C'è pericolo di scottarsi con l'acqua calda.

Cosa fare se . . .?

Anomalia	Causa e intervento
Improvvisamente dallo sportello fuoriesce vapore.	È scattata la valvola di sicurezza. ■ Procedere come descritto al capitolo "Dispositivi di sicurezza – Valvola di sicurezza".
	È scattata la valvola di sicurezza di sovrappressione. ■ Procedere come descritto al capitolo "Dispositivi di sicurezza – Valvola di sicurezza di sovrappressione".
	La guarnizione in gomma dello sportello non è applicata correttamente oppure presenta danni o crepe. ■ Applicare correttamente la guarnizione in gomma oppure sostituirla eventualmente.
F...	Per tutte le indicazioni di anomalia vale: aprire il vano cottura solo se - l'indicazione di anomalia lampeggia alternativamente alla temperatura impostata; - il simbolo lampeggia nella visualizzazione durata; - il segnale acustico non suona più. Se le indicazioni non lampeggiano, l'elaborazione del guasto non è ancora terminata.
F06	Il sensore temperatura è difettoso. ■ Spegnere il forno a vapore e rivolgersi al servizio assistenza.
F12	Non entra acqua nel forno a vapore. La valvola di allacciamento idrico non è aperta. ■ Aprire la valvola di allacciamento idrico e riavviare il funzionamento.
	Il flessibile afflusso acqua è difettoso. ■ Spegnere il forno a vapore, chiudere la valvola di allacciamento idrico e rivolgersi al servizio assistenza.
	Il filtro sporcizia del tubo di afflusso è intasato. ■ Pulire il filtro sporcizia. ■ Se non fosse possibile eliminare il guasto, spegnere il forno e rivolgersi a un tecnico specializzato o al servizio assistenza.

Anomalia	Causa e intervento
F13	La temperatura nel vano cottura è troppo altra perché il forno a vapore non è stato raffreddato abbastanza durante il ciclo di raffreddamento. La quantità di alimenti era troppo elevata. La preparazione di grandi quantità di alimenti influenza il raffreddamento. La valvola di allacciamento idrico non è completamente aperta. ■ Aprire completamente la valvola di allacciamento idrico e riavviare il funzionamento.
	L'ugello dell'acqua sulla parete posteriore del vano cottura è incrostata. ■ Decalcificare l'ugello (v. capitolo "Manutenzione e pulizia – Ugello dell'acqua").
F14	Arriva troppo poca acqua nel generatore di vapore. ■ Spegnere e riaccendere il forno a vapore. ■ Se il guasto si ripresenta, spegnere il forno a vapore e rivolgersi al servizio assistenza.
F20	Il dispositivo di sicurezza surriscaldamento è scattato. ■ Procedere come descritto al capitolo "Dispositivi di sicurezza – Protezione antisurriscaldamento".
F27	La corrente è stata interrotta durante il funzionamento. ■ Controllare la cottura, eventualmente incrementare il tempo di cottura e premere il tasto Start/Stop per proseguire il funzionamento.
F40	Autocontrollo dell'elettronica, si è verificato un errore. ■ Spegnere il forno a vapore e rivolgersi al servizio assistenza.
F83	Regolazione della temperatura difettosa; la temperatura nel vano supera i 125 °C. Il funzionamento è stato interrotto e il ciclo di raffreddamento è in corso. ■ Spegnere il forno a vapore dopo il ciclo di raffreddamento e rivolgersi al servizio assistenza.
F93	Il forno a vapore non può essere spento. ■ Rivolgersi al servizio assistenza.

Cosa fare se . . .?

Anomalia	Causa e intervento
F94	La valvola nell'afflusso acqua non è a tenuta stagna. ■ Spegnere il forno a vapore, chiudere la valvola di allacciamento idrico e rivolgersi al servizio assistenza.
F95	Si è verificato un guato nelle condutture dell'acqua nel forno a vapore. ■ Aspettare finché F95 lampeggi in alternanza con la temperatura impostata. Premere quindi il tasto Start/Stop. ■ Se l'indicazione di anomalia F95 appare più volte di seguito, spegnere il forno a vapore, chiudere la valvola di allacciamento idrico e rivolgersi al servizio assistenza.
F **e altre cifre**	Difetto tecnico ■ Spegnere il forno a vapore e rivolgersi al servizio assistenza.

Miele offre un ricco assortimento di accessori e prodotti specifici per le pulizie e la manutenzione, realizzati espressamente per gli elettrodomestici Miele.

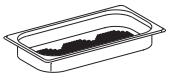
Tutti i prodotti si possono ordinare comodamente per Internet alla pagina Miele:

È pure possibile acquistare questi prodotti presso il servizio assistenza Miele (v. la fine di queste istruzioni d'uso) o presso il concessionario Miele.

Recipienti di cottura

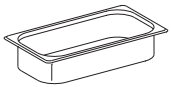
Sono a disposizione numerosi recipienti di cottura in diverse dimensioni:

DGGL 1



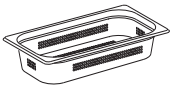
recipiente con fori
capienza 1,5 l / capienza utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (LxPxA)

DGG 2



recipiente senza fori
capienza 2,5 l / capienza utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (LxPxA)

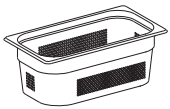
DGGL 5



recipiente con fori
capienza 2,5 l / capienza utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (LxPxA)

Accessori acquistabili

DGGL 6



recipiente con fori
capienza 4,0 l / capienza utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (LxPxA)

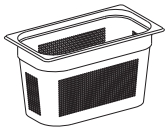
DGG 7

recipiente senza fori
capienza 4,0 l / capienza utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (LxPxA)

DGG 9

recipiente senza fori
capienza 5,7 l / capienza utile 4,2 l
325 x 175 x 150 mm (LxPxA)

DGGL 10

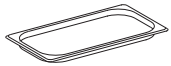


recipiente con fori
capienza 5,7 l / capienza utile 4,2 l
325 x 175 x 100 mm (LxPxA)

DGD 1/3

coperchio per recipienti 325 x 175 mm

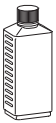
Placca di appoggio



per appoggiare le proprie stoviglie

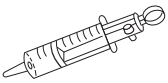
Prodotti per le pulizie e la manutenzione

Prodotto decalcificante



prodotto specifico adatto alla decalcificazione del forno a vapore a pressione

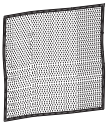
Siringa dosatrice per decalcificante



Prodotto per pulire vetroceramica e acciaio (250 ml)

per eliminare aloni colorati dai recipienti di cottura

Straccio in microfibre



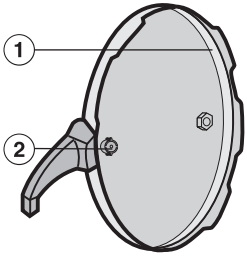
per eliminare impronte digitali e macchie superficiali

Varie

Dischetti di silicone

per la valvola di sicurezza di sovrappressione

Set guarnizione sportello / valvola di sicurezza



In base alla frequenza d'uso occorre sostituire ogni anno oppure ogni due anni la guarnizione dello sportello ① e la valvola di sicurezza ②. Sostituire le due parti contemporaneamente.

Avvertenze per l'installazione

⚠ Un'installazione non conforme può essere causa di infortuni e danneggiare delle cose!

▶ Prima di effettuare il collegamento idrico e dopo ogni intervento, è necessario sciacquare il flessibile di alimentazione per eliminare eventuali depositi nel flessibile e nel rubinetto.

▶ Il forno a vapore può essere incassato solo in un armadio a colonna!

▶ Il forno a vapore deve essere posizionato a un'altezza tale che i bambini non possano toccare lo sportello molto caldo e quindi correre il pericolo di ustionarsi!

▶ Per evitare che mentre si utilizza o si estrae il recipiente di cottura dal vano ci si possa ustionare a causa del trabocco delle pietanze, si consiglia di installare l'apparecchio ad "altezza occhi". La distanza da terra alla parte inferiore dell'apparecchio non deve superare 1400 mm (v. capitolo "Istruzioni per l'incasso – Altezza incasso").

▶ Questo forno a vapore non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).

▶ Tutti i lavori di incasso e di installazione devono venire effettuati solo da una persona qualificata, in osservanza delle disposizioni vigenti riguardanti la sicurezza dell'impianto.

▶ Tutti gli allacciamenti devono essere eseguiti da una ditta specializzata autorizzata dall'azienda elettrica di competenza conformemente alle vigenti direttive del luogo di installazione.

▶ Il rubinetto del tubo di alimentazione del forno a vapore deve essere facilmente accessibile.

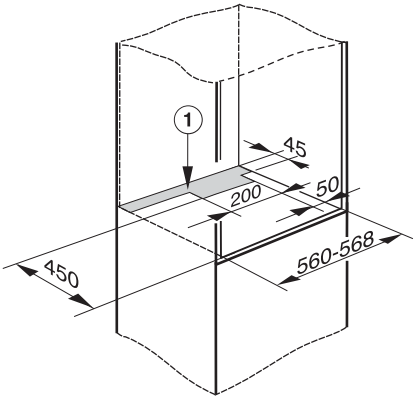
▶ Il sifone dell'acqua di scarico non deve trovarsi più in alto del punto di scarico del forno a vapore per garantire il deflusso completo dell'acqua. La temperatura dell'acqua di scarico è di circa 80 - 90 °C.

▶ I tubi e le condutture di collegamento idrico devono essere sistemati in modo che il forno a vapore possa venire estratto in ogni momento dal vano da parte del servizio assistenza.

Tutte le misure sono indicate in mm.

Effettuare ritaglio per tubo di afflusso e scarico acqua

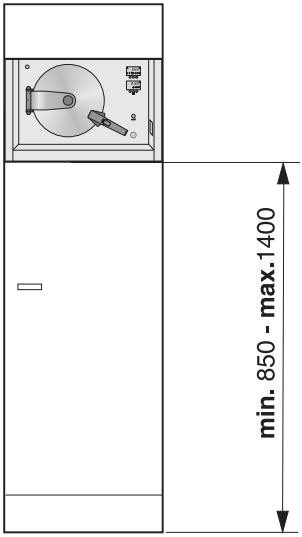
Per non danneggiare i tubi di afflusso e scarico dell'acqua, è necessario effettuare un ritaglio nel fondo intermedio dell'armadio.
Senza ritaglio i tubi vengono danneggiati e si verificano danni causati dall'acqua!



① ritaglio nel fondo intermedio per tubo di afflusso e scarico acqua

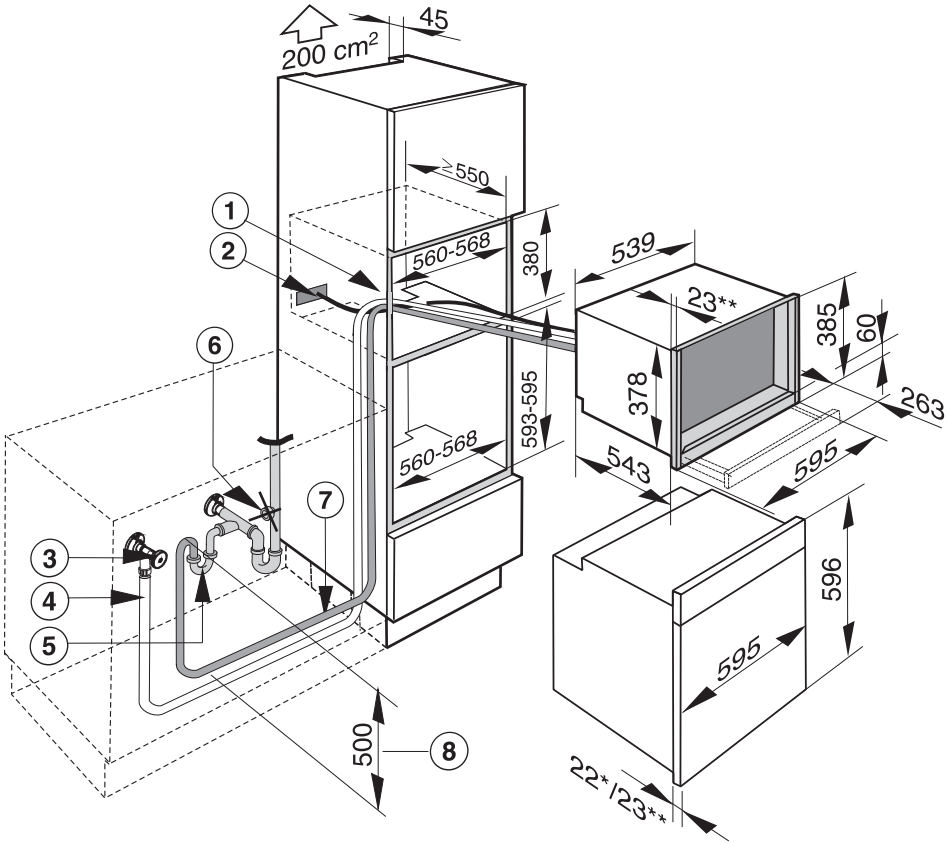
■ Effettuare un ritaglio per il dislocamento del tubo di afflusso e scarico dell'acqua ① (dimensioni, v. illustrazione).

Altezza incasso



■ Attenersi alle misure indicate nell'illustrazione.

DGD 4635 (vano d'incasso 380 mm)



① ritaglio nel fondo intermedio per tubo di afflusso e scarico acqua

② area per la posizione della presa elettrica 250 x 80 mm
cavo collegamento elettrico
L = 2000 mm

③ rubinetto (collegamento acqua fredda)

④ flessibile afflusso acqua

⑤ sifone separato

⑥ non collegare qui il tubo di scarico dell'acqua; v. capitolo "Collegamento idrico – Avvertenze per il tubo di scarico"

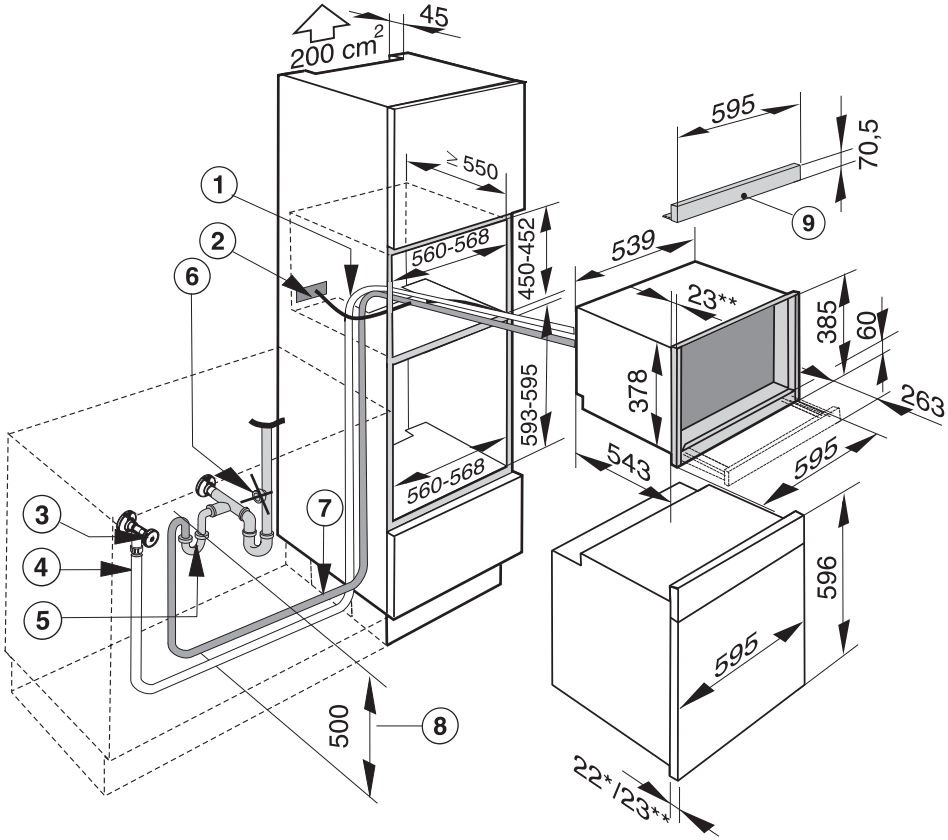
⑦ flessibile scarico acqua

⑧ la parte terminale superiore del tubo di scarico fino al collegamento col sifone non deve essere più alta di 500 mm

* frontale in vetro / ** frontale in acciaio

Dimensioni incasso

DGD 4635 (vano d'incasso 450 mm)



① ritaglio nel fondo intermedio per tubo di afflusso e scarico acqua

② area per la posizione della presa elettrica 250 x 80 mm
cavo collegamento elettrico
L = 2000 mm

③ rubinetto (collegamento acqua fredda)

④ flessibile afflusso acqua

⑤ sifone separato

⑥ non collegare qui il tubo di scarico dell'acqua; v. capitolo "Collegamento idrico – Avvertenze per il tubo di scarico"

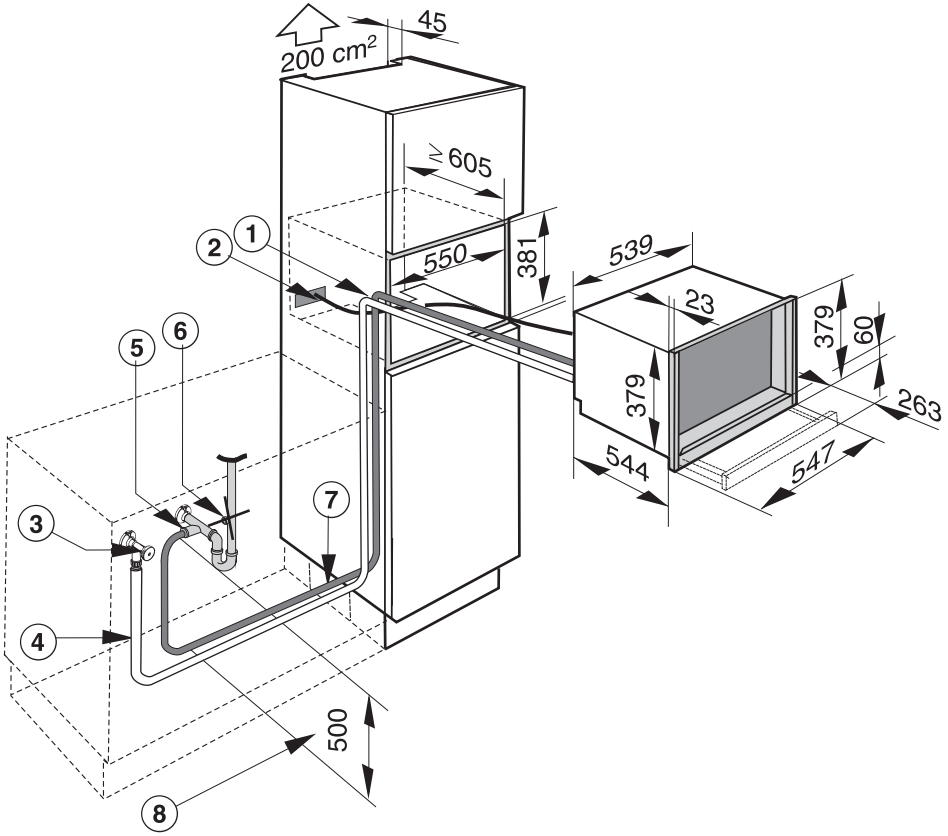
⑦ flessibile scarico acqua

⑧ la parte terminale superiore del tubo di scarico fino al collegamento col sifone non deve essere più alta di 500 mm

⑨ pannello di compensazione AB 45-7

* frontale in vetro / ** frontale in acciaio

DGD 4645-55 (vano d'incasso 381 mm)



① ritaglio nel fondo intermedio per tubo di afflusso e scarico acqua

② area per la posizione della presa elettrica 250 x 80 mm; cavo collegamento elettrico L = 2000 mm

③ rubinetto (collegamento acqua fredda)

④ flessibile afflusso acqua

⑤ sifone separato

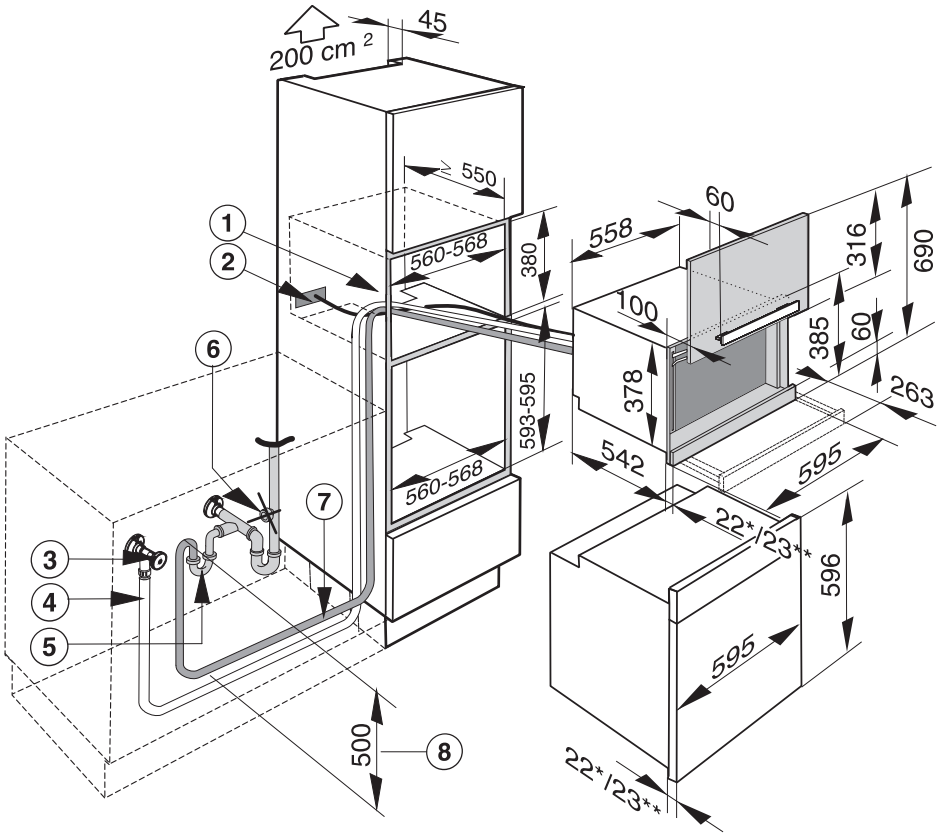
⑥ non collegare qui il tubo di scarico dell'acqua; v. capitolo "Collegamento idrico – Avvertenze per il tubo di scarico"

⑦ flessibile scarico acqua

⑧ la parte terminale superiore del tubo di scarico fino al collegamento col sifone non deve essere più alta di 500 mm

Dimensioni incasso

DGD 6635 (vano d'incasso 380 mm)



① ritaglio nel fondo intermedio per tubo di afflusso e scarico acqua

② area per la posizione della presa elettrica 250 x 80 mm
cavo collegamento elettrico
L = 2000 mm

③ rubinetto (collegamento acqua fredda)

④ flessibile afflusso acqua

⑤ sifone separato

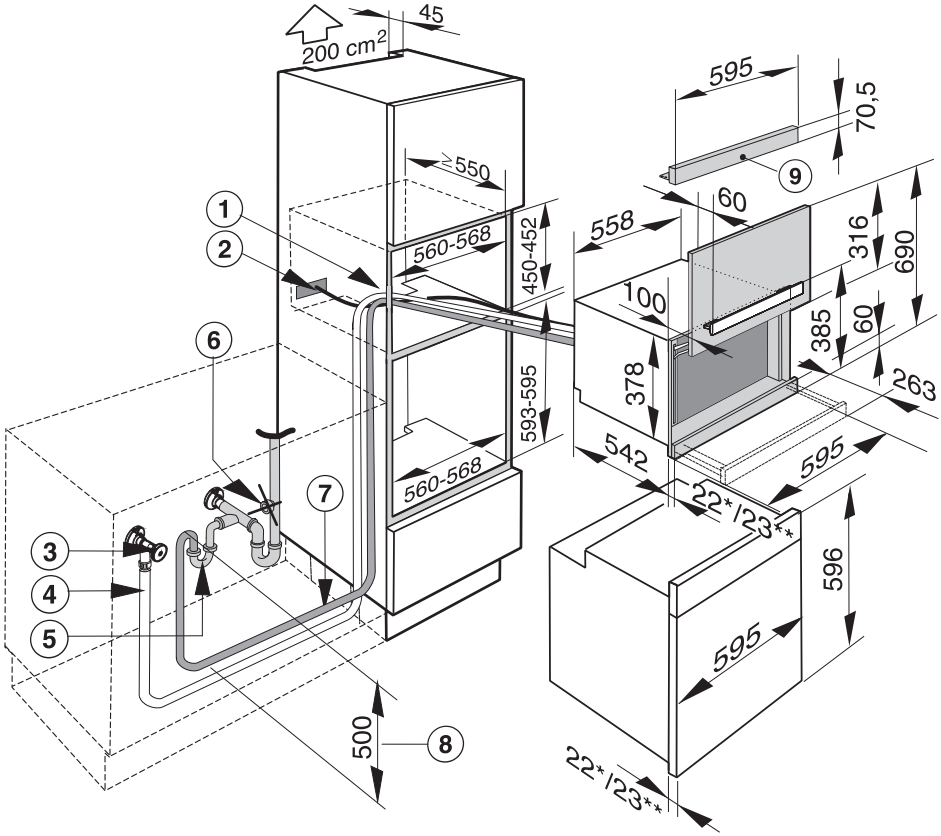
⑥ non collegare qui il tubo di scarico dell'acqua; v. capitolo "Collegamento idrico – Avvertenze per il tubo di scarico"

⑦ flessibile scarico acqua

⑧ La parte terminale superiore del tubo di scarico fino al collegamento col sifone non deve essere più alta di 500 mm!

* frontale in vetro / ** frontale in acciaio

DGD 6605 / DGD 6635 (vano d'incasso 450 mm)



① ritaglio nel fondo intermedio per tubo di afflusso e scarico acqua

② area per la posizione della presa elettrica 250 x 80 mm
cavo collegamento elettrico
L = 2000 mm

③ rubinetto (collegamento acqua fredda)

④ flessibile afflusso acqua

⑤ sifone separato

⑥ non collegare qui il tubo di scarico dell'acqua; v. capitolo "Collegamento idrico – Avvertenze per il tubo di scarico"

⑦ flessibile scarico acqua

⑧ La parte terminale superiore del tubo di scarico fino al collegamento col sifone non deve essere più alta di 500 mm!

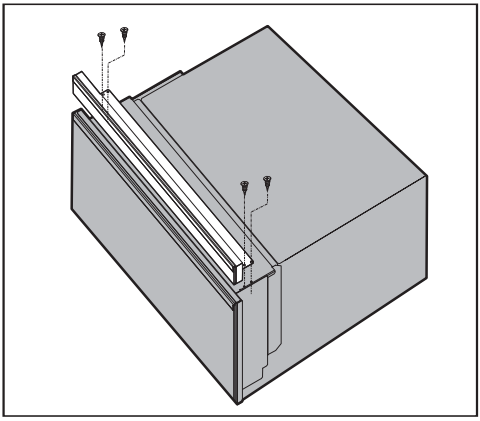
⑨ pannello di compensazione AB 45-7 L

* frontale in vetro / ** frontale in acciaio

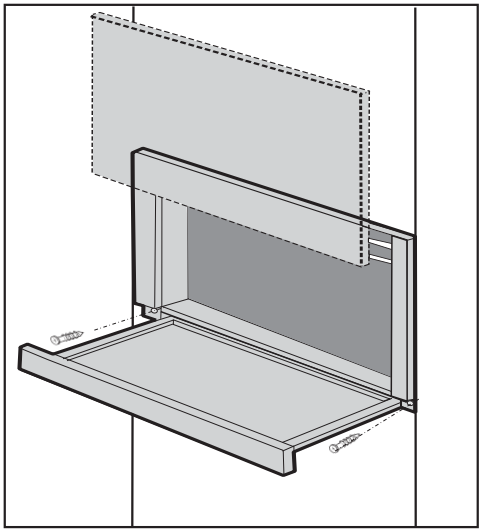
Incasso e allacciamento

Prima di incassare e collegare il forno a vapore, leggere le istruzioni riportate nel capitolo "Collegamento idrico".

- Spegnere l'alimentazione elettrica (v. capitolo "Collegamento elettrico").



- Fissare il pannello di compensazione con le quattro viti in dotazioni CM 4 x 10 al forno a vapore (v. illustrazione).
- Far passare il tubo di afflusso e scarico dell'acqua attraverso il ritaglio nel fondo intermedio.
- Inserire il forno a vapore e posizionarlo. Fare attenzione che il cavo elettrico e i tubi dell'acqua non rimangano incastrati o danneggiati.



- Fissare il forno a vapore con le viti in dotazione a destra e a sinistra alle pareti laterali del mobile d'incasso (v. illustrazione).
- Collegare il forno a vapore ai flessibili di afflusso e scarico acqua.
- Collegare il forno a vapore alla corrente elettrica.
- Ripristinare l'alimentazione elettrica (v. capitolo "Collegamento elettrico").
- Prima di usare l'apparecchio la prima volta, verificare che tutti i collegamenti idrici siano a tenuta stagna.
- Controllare tutte le funzioni del forno a vapore in base alle istruzioni d'uso.

I tubi di collegamento idrico devono essere sistemati in modo che il forno a vapore possa venire estratto dal vano da parte del servizio assistenza.

- Prima di collegare i flessibili dell'acqua, controllare che non siano danneggiati.

Dati dei flessibili

– Flessibile di afflusso in acciaio lunghezza 1500 mm (1,5 m) Ø 12,5 mm
collegamento al rubinetto / collegamento al forno a vapore Ø 33,5 mm

– Flessibile di scarico in plastica lunghezza 2500 mm (2,5 m) Ø 30 mm
collegamento al sifone Ø interiormente 21 mm

Se i flessibili vengono inseriti in altri tubi vuoti, detti tubi dovranno avere un diametro interno di almeno 50 mm.

Avvertenze per il collegamento idrico

⚠ Un'installazione non conforme può essere causa di infortuni e danneggiare delle cose!
Le operazioni per il collegamento idrico devono essere effettuate solo da un idraulico qualificato.

Se si installa un dispositivo di decalcificazione, accertarsi che venga mantenuta la conduttività elettrica dell'acqua.
Anche tutti i dispositivi e le apparecchiature usate per il collegamento idrico dovranno essere conformi alle disposizioni ufficiali locali.
Il forno a vapore deve venire collegato solo all'acqua fredda.
La pressione dell'acqua deve essere di almeno 100 kPa (1 bar) e non superare i 600 kPa (6 bar). Se è superiore a 600 kPa (6 bar), si dovrà montare un riduttore di pressione.
Non è consentito raccorciare il tubo di afflusso in acciaio in dotazione.
Tubi vecchi o già utilizzati non possono essere collegati al forno a vapore.
Prima di effettuare il collegamento idrico e dopo ogni intervento, è necessario sciacquare il flessibile di alimentazione per eliminare eventuali depositi.

– Il forno a vapore è conforme alle norme IEC 61770 e EN 61770 e quindi non è necessario dotarlo di valvola di ritenuta.
– La qualità dell'acqua deve soddisfare le disposizioni ufficiali locali riguardanti l'acqua potabile.
– Il tubo di afflusso dell'acqua deve essere collegato alla conduttura dell'acqua potabile con un rubinetto con filettatura di $^3/_4$". In assenza di rubinetto, il collegamento alla conduttura dell'acqua dovrà venire effettuato da un idraulico autorizzato.
– Il rubinetto del tubo di alimentazione deve rimanere facilmente accessibile a installazione ultimata.
– Consigliamo di utilizzare solo tubi originali del produttore.

Collegamento tubo di afflusso

⚠ Danni alla persona a causa di folgorazioni!
Il collegamento idrico deve venire effettuato quando il forno a vapore non è ancora allacciato alla rete elettrica.

■ Staccare il forno a vapore dalla rete elettrica.
■ Collegare il flessibile in acciaio al rubinetto.
Fare attenzione che sia avvitato bene e a tenuta stagna.

Il collegamento al rubinetto è soggetto alla pressione dell'acqua. Aprire quindi lentamente il rubinetto e verificare se il collegamento è a tenuta stagna. Se si notano perdite, sistemare correttamente la guarnizione e avvitare meglio la ghiera.

Avvertenze per il tubo di scarico

⚠ Un'installazione non conforme può essere causa di infortuni e danneggiare delle cose!

Per evitare ustioni a causa del vapore caldo, il tubo di scarico acqua non può essere allacciato al collegamento della lavastoviglie (v. capitolo "Dimensioni incasso" – Illustrazioni posizione ⑥).

Il sifone dell'acqua di scarico non deve trovarsi più in alto del punto di scarico del forno a vapore per garantire il deflusso completo dell'acqua.

La parte terminale superiore del tubo di scarico fino al collegamento col sifone non deve essere più alta di 500 mm!

Non è consentito raccorciare il tubo di scarico in dotazione.

Il tubo di scarico può essere allacciato in modo fisso a un sifone sopra o sotto intonaco.

La temperatura dell'acqua di scarico è di circa 80 - 90 °C.

Consigliamo di utilizzare solo tubi originali del produttore.

Collegamento scarico acqua

- Fissare il tubo di deflusso al sifone separato con la bocchetta (Ø 21 mm) (v. capitolo "Dimensioni incasso – Illustrazioni posizione ⑤).
- Fissare poi il tubo di scarico con la fascetta.

⚠ Pericolo di ferirsi!
Se i lavori di installazione e di manutenzione non vengono effettuati correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali la ditta produttrice non risponde.
Miele declina tutte le responsabilità per danni derivanti da operazioni di installazione o lavori di manutenzione o riparazioni errati. La casa produttrice, inoltre, non si assume alcuna responsabilità per danni e infortuni (folgorazioni!) derivanti dalla mancanza di un conduttore di messa a terra o se tale dispositivo di sicurezza è difettoso.
Il collegamento del forno a vapore alla rete elettrica deve essere fatto da un elettricista qualificato, conformemente alle norme in vigore e in particolare a quelle dell'azienda locale per l'erogazione dell'energia elettrica.
La protezione contro eventuali contatti deve essere garantita a installazione ultimata!

Assorbimento complessivo

v. targhetta di matricola

Collegamento

3 AC N 400 V / 50 Hz

I dati per il collegamento elettrico sono riportati nella targhetta di matricola. I dati devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica.

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

Dispositivi di stacco

Il forno a vapore deve poter essere staccato dalla rete elettrica mediante un interruttore onnipolare! Quando l'apparecchio è spento l'apertura di contatto deve essere di almeno 3 mm. I dispositivi di distacco sono protezioni da sovracorrente e interruttori di protezione.

Staccare l'apparecchio dalla rete

⚠ Danni alla persona a causa di folgorazioni!
Dopo aver staccato l'apparecchio, assicurarsi che il collegamento alla rete elettrica non venga ripristinato.

Se il forno a vapore deve venire staccato dalla rete elettrica, procedere come segue a seconda delle modalità di installazione.

Fusibili

- Svitare completamente e togliere di sede i fusibili.

Interruttori automatici a vite

- Premere il pulsante di controllo (rosso) finché il pulsante centrale (nero) fuoriesce.

Interruttori di sicurezza incorporati

(Interruttore automatico, minimo tipo B o C!)

- Spostare la levetta da 1 (On) su 0 (Off).

Interruttore di sicurezza FI

(Interruttore automatico corrente di guasto)

- Spostare l'interruttore principale da 1 (On) su 0 (Off) oppure: azionare il pulsante di controllo.

Cavo collegamento elettrico

Il forno a vapore deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo di tipo H 05 VV-F, isolato in PVC e con sezione conveniente, secondo lo schema di allacciamento.

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

I valori riguardanti la tensione e l'assorbimento sono riportati nella targhetta di matricola.

Sostituzione cavo di collegamento

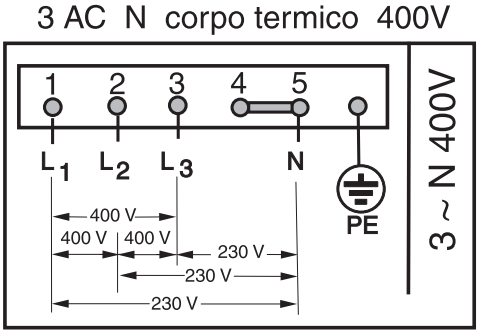
⚠ Danni alla persona a causa di folgorazioni!
Il cavo di collegamento elettrico deve essere sostituito solo da un elettricista qualificato, conformemente alle norme in vigore e in particolare a quelle dell'azienda locale per l'erogazione dell'energia elettrica.
Il cavo di terra deve venire collegato al morsetto contraddistinto da ⏚.

Se si rendesse necessario sostituire il cavo di collegamento, usare solo il cavo speciale di tipo H 05 VV-F, isolato in PVC, disponibile presso il fabbricante o il servizio assistenza.

I dati per il collegamento elettrico sono riportati nella targhetta di matricola

Collegamento elettrico

Schema di allacciamento



M.-Nr. 08 422 620

Servizio assistenza

Se l'anomalia non può essere eliminata dall'utente, contattare

– il concessionario Miele, oppure

– il servizio assistenza Miele.

Il numero di telefono del servizio assistenza è riportato alla fine del libretto delle istruzioni d'uso e di montaggio.

Comunicare all'operatore il modello e il numero di matricola.

Targhetta di matricola

Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola allegata qui sotto nell'apposito spazio. Controllare se la sigla del modello corrisponde a quella riportata sul retro del libretto delle istruzioni.

Condizioni di garanzia e durata

La durata di garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
telefono: 0800 800 222, fax: 056 417 29 04
e-mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
telefono: 0800 800 222, fax: 056 417 29 04
e-mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Germania
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele

DGD 4635 / DGD 4645-55 / DGD 6635 / DGD 6605

CE it-CH M.-Nr. 09 677 480 / 05